- Ricette gustose -

Dolci

tutti provati e fotografati

passo passo

per

una riuscita sicura!

di

Ivana Mennini

Ti ringrazio per aver acquistato questo ebook, spero tu possa trovare molte ricette di tuo gradimento.

Ogni ricetta è corredata di un calcolo calorie, ci tengo a precisare che non sono un dottore e non ho mai studiato diete e che i valori non provengono da riviste scientifiche, ma dalle confezioni degli alimenti, da internet, da enciclopedie… quindi potrai anche trovare qualche dato non concordante con altre informazioni che puoi trovare tu stessa.

Non tutte le fonti attribuiscono lo stesso identico valore alle calorie, quindi ho cercato di prendere una media che sia più o meno veritiera.

Io inserisco le calorie solo per rendermi conto più o meno quante ne sto mangiando, quindi se posso permettermi una porzione più grande o più piccola, ma non mi faccio fuorviare dal totale calorie della ricetta, si deve valutare la grandezza del dolce, magari un dolce che risulta molto calorico, poi ci si fanno tantissime porzioni ed allora risulta con meno calorie a porzione.

Dove trovi la sigla n.d., è un ingrediente con calorie irrilevanti o inesistenti, oppure qualche ingrediente di cui non sono riuscita a reperire le calorie e quindi non conteggiate.

Dove trovi questo simbolo significa che puoi scaricare il video (e se disponibile anche il file in formato MP3) dall'area riservata che ti sarà comunicata.

Se hai dubbi sull'esecuzione di una ricetta mi puoi contattare.
Io non sono una cuoca e non ho la pretesa di esserlo, mi piace tanto cucinare, e provo a fare di tutto, dopo una lunga carriera come programmatrice, ho deciso di unire la mia passione per la cucina con quella dell'informatica.

Ho creato il sito www.ricettegustose.it che gestisco personalmente ed ho iniziato a creare questi ebook per condividere le mie passioni.
Da questo manuale hai anche la possibilità di accedere all'area riservata di ricettegustose.it per scaricare le ricette video filmate e in formato MP3 e **Questo è un regalo che voglio fare a te che hai acquistato l'ebook sperando ti sia utile! Contattami per avere il codice di accesso**

E Mail : ricettegustose@alice.it
Nome skype : ivana.mennini
Nome MSN : i.mennini@hotmail.com

Iscriviti alla NewsLetter su www.ricettegustose.it per conoscere tutte le nuove ricette inserite

Indice categorie

Biscotti	4
Ciambelloni	25
Cioccolatini	37
Crostate	50
Dolci fritti	81
Piccola pasticceria	88
Semifreddi , gelati e dolci al cucchiaio	109
Torte	129
Creme e impasti di base	150

Iscriviti alla NewsLetter su www.ricettegustose.it per conoscere tutte le nuove ricette inserite

Biscotti

Biscotti albumi e frutta secca	5
Bastoncini mandorlati	6
Biscotti ai cereali	7
Biscotti alla farina di castagne	8
Biscotti alla farina di riso	9
Biscotti alla farina gialla	10
Biscotti cioccolato bianco e cocco	11
Biscotti di sfoglia	12
Biscotti gialli all'uvetta	13
Biscotti mandorle e limoni	14
Biscotti mandorle e pinoli	15
Bretzeln al cioccolato	16
Ciambelline al vino bianco	17
Ciambelline alla farina di riso	18
Cruk	19
Frollini al cacao	20
Frollini al limone	21
Frollini alla panna	22
Rose del deserto	23
Sesamini	24

Biscotti albumi e frutta secca

Ingredienti:

100	gr. di albumi	18	Tot.Cal.
50	gr. di noci	309	
50	gr. di nocciole	323	
50	gr. di mandorle	289	
50	gr. di cioccolato bianco	269,5	
100	gr. di zucchero	410	**1618,5**

Preparazione: Tritare grossolanamente la frutta secca e fare a scagliette il cioccolato.

Montare a neve fermissima gli albumi, aggiungere lo zucchero e poi unire poco alla volta la frutta e il cioccolato mescolando delicatamente con un cucchiaio di legno.

Con l'aiuto di un cucchiaio, mettere tanti mucchietti su una teglia con carta forno. Cuocere in forno già caldo a 180° per 12-14 minuti.

Far raffreddare prima di togliere dalla teglia.

Bastoncini mandorlati

Ingredienti:

250	gr. di farina 00	877,5	Tot.Cal.
80	gr. di olio	720	
80	gr. di vino	56	
100	gr. di nocciole	646	
100	gr. di mandorle	578	
100	gr. di zucchero	410	
20	gr. di cacao dolce	72,6	
½	Bustina di lievito		**3360,1**

Per guarnire: zucchero a velo

Preparazione: Tritare grossolanamente nocciole e mandorle.
Unire e mescolare tutti gli ingredienti (tranne lo zucchero per guarnire), fino ad ottenere un impasto morbido ma lavorabile.

Prendere l'impasto e formare dei cilindri di circa 1 cm, poi tagliare i bastoncini ad una lunghezza di circa 6-8 cm e rotolarli nello zucchero.

Metterli in una teglia con carta forno e cuocere in forno a 180° per circa 15 minuti.

Biscotti ai cereali

Ingredienti:

150	gr. di farina 00	526,5	Tot.Cal.
100	gr. di burro	716	
100	gr. di zucchero	410	
150	gr. di farina integrale 0	495	
1	uovo	80	
40	gr. di uva passa	107,2	
40	gr. nocciole	258,4	
1	bustina di lievito		**2593,1**

Preparazione: Ammorbidire il burro in un pentolino, unirlo a tutti gli altri ingredienti e mescolare bene fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Stendere l'impasto e con l'aiuto di una tazzina o un bicchiere ritagliare i biscotti, (l'impasto non si lavora molto bene, ci vuole un pochino di pazienza...) appoggiarli in una teglia con carta forno.

Infornare a 180° per 13-14 minuti.

Biscotti alla farina di castagne

Ingredienti:

1	uovo	80	Tot.Cal.
70	gr. di burro	501,2	
30	gr. di miele	90	
80	gr. di farina di castagne	258,4	
70	gr. di zucchero	287	
110	gr. di farina 00	386,1	
100	gr. di nocciole	646	
1	bustina di lievito		**2248,7**
1	bustina di zucchero vanigliato		

Per guarnire: zucchero semolato

Preparazione: Tritare grossolanamente le nocciole e unire tutti gli ingredienti (tranne lo zucchero per guarnire) ed impastare bene.

Far riposare l'impasto in frigo per almeno 30 minuti, prelevare dei piccoli pezzetti e formare delle palline, schiacciarle leggermente e passarle nello zucchero semolato e appoggiarle su una teglia con carta forno.

Cuocere in forno già caldo a 200° per 12 – 15 minuti.

Biscotti alla farina di riso

Ingredienti:

180	gr. di farina di riso	648	Tot.Cal.
100	gr. di burro	716	
75	gr. di zucchero a velo	307,5	
100	gr. di fecola di patate	362	
1	uovo	80	
1	bustina di lievito		**2113,5**

Preparazione: Ammorbidire il burro in un pentolino, unirlo a tutti gli altri ingredienti e mescolare bene fino ad ottenere un impasto omogeneo. Con l'aiuto del mattarello stendere l'impasto non sottilissimo (5- 6 mm) e ritagliarlo con gli stampini con la forma desiderata.

Mettere tutti i biscotti su una teglia coperta da carta forno e infornare in forno già caldo a 180° per 12-14 minuti.

Biscotti alla farina gialla

Ingredienti:

60	gr. di zucchero	246	Tot.Cal.
90	gr. di burro	644,4	
80	gr. di cioccolato fondente	404	
200	gr. di farina gialla a grana fine	716	
100	gr. di farina bianca 00	351	
1	uovo	80	
1	bustina di lievito		**2441,4**

Preparazione: Mescolare tutti gli ingredienti tranne la cioccolata che andrà messa solo alla fine.

Sminuzzare la cioccolata, unirla al composto e amalgamare tutto.

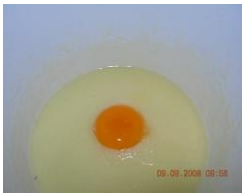
Stendere con il mattarello ad uno spessore di circa 4 - 5 mm e ritagliare nella forma desiderata. Disporre su una teglia (più distanziati di come li ho messi io), con carta forno e cuocere in forno già caldo a 180° per circa 12 -15 minuti.

Biscotti cioccolato bianco e cocco

Ingredienti:

150	gr. di farina 00	526,5	Tot.Cal.
100	gr. di burro	716	
100	gr. di cioccolato bianco	539	
60	gr. di zucchero	246	
60	gr. di cocco grattugiato	222	
1	tuorlo	0,62	**2250,12**

Preparazione: Lavorare a crema il burro con lo zucchero, poi incorporare i tuorli, la farina e 50 gr. di cocco.



Amalgamare bene fino ad ottenere un composto omogeneo, che poi dovrà essere avvolto in una pellicola trasparente. Metterete in frigo per un'ora a riposare.

Trascorso questo tempo, ricavare dalla pasta tante palline grosse come una noce e lavorarle dandole la forma di bastoncini lunghi 5 cm .
Infornare a 180° per 15 minuti, quindi sfornarli e farli raffreddare (questi li ho lasciati un pò di più ma sono troppo cotti).

Nel frattempo sciogliere il cioccolato bianco a bagnomaria. Quando i biscotti saranno freddi, passare le estremità prima nel cioccolato fuso e poi nel resto del cocco grattugiato.

Biscotti di sfoglia

Ingredienti:

250	gr. di pasta sfoglia	900	Tot.Cal.
50	gr. di zucchero	205	**1105**

I biscotti della foto li ho ricavati con 350 gr. di pasta sfoglia

Preparazione:

Stendere la sfoglia molto sottile, (io l' ho passata con la sfogliatrice al num. 7, dove il 7 è il terzultimo num.)
Ricavare 8 sfoglie della stessa lunghezza, sovrapporle tutte, cospargendo ogni sfoglia con lo zucchero.

Ritagliare dei bastoncini lunghi 7-8 cm e larghi 1 cm.
Mettere su carta forno, e con l'aiuto di un coltellino, distanziare un pochino i biscotti fra di loro .
Passare ancora una spolverata di zucchero e infornare a 180° per circa 35 minuti.

Biscotti gialli all'uvetta

Ingredienti:

2	uova	160	Tot.Cal.
120	gr. di farina di mais	438	
150	gr. di farina bianca 00	526,5	
90	gr. di zucchero	369	
100	gr. di burro morbido	716	
150	gr. di uvetta	402	
liquore a piacere (io ho messo la grappa)		n.d.	
1	cucchiaino di lievito	n.d.	**2611,5**

Per guarnire: zucchero a velo

Preparazione: Ammorbidire l'uvetta nel liquore. Mescolare tutti gli ingredienti molto bene in modo da ottenere un impasto piuttosto morbido.

Formare tante palline della grandezza di una noce e metterle su una teglia rivestita con carta forno, lasciando un po' di spazio tra i biscotti perché tendono ad allargarsi (questi nella foto sono solo appoggiati poi li ho distanziati ed ho dimenticato la foto...).
Infornare a 180° fino a quando i biscotti prendono colore (per circa 15 minuti).
Servire spolverizzati con zucchero a velo.

Biscotti mandorle e limoni

Ingredienti:

180	gr. di mandorle tritate finemente	1040,4	Tot.Cal.
300	gr. di farina 00	1053	
250	gr. di burro morbido	1790	
200	gr. di zucchero a velo	820	
1	bustina di vanillina	n.d.	
1	uovo	80	
la buccia grattugiata di un grosso limone			**4783,4**

Preparazione: Sbattere bene il burro con zucchero.
Aggiungere tutti gli altri ingredienti e amalgamare molto bene.

Aiutandosi con un cucchiaio fare dei mucchietti su una teglia con carta forno o tappetino di silicone.

Infornare a 180° per 12 minuti circa.

Biscotti mandorle e pinoli

Ingredienti:

70	gr. di pinoli	416,5	Tot.Cal.
250	gr. di mandorle	1445	
80	gr. di zucchero	328	
2	albumi	36	
1	bustina di vanillina		**2225,5**

Preparazione: Montare a neve ben ferma gli albumi, unire lo zucchero, le mandorle sgusciate tagliate grossolanamente, i pinoli e la vanillina.

Con l'aiuto di un cucchiaio fare tanti mucchietti su una teglia rivestita da carta forno e infornare a 180° fino a che risultano dorati.

Bretzeln al cioccolato

Ingredienti :

275	gr. di farina 00	965,25	Tot.Cal.
120	gr. di burro	859,2	
60	gr. di zucchero	246	
100	gr. di cacao amaro	137,4	
1	uovo	80	
Per guarnire:			
350	gr. di cioccolato al latte	1872,5	**4160,35**

Preparazione : Lavorare il burro con lo zucchero. A parte diluire il cacao con 2 o 3 cucchiai di acqua. Aggiungere il cacao al burro, mescolare bene e incorporare la farina al composto, unire l'uovo e continuare ad impastare. Dividere la pasta a piccoli pezzi che farete rotolare sul tavolo formando dei sottili cilindri di circa 30 cm.
Prenderne uno alla volta e dargli la forma di una B maiuscola.
(io qui ho usato lo stampino)

Cuocerli in forno a 180° per 15 minuti.
Sciogliere il cioccolato a bagnomaria; aiutandosi con una forchetta immergere i bretzeln nel cioccolato, scolare leggermente e metterli a raffreddare su una griglia.

Ciambelline al vino bianco

Ingredienti:

120	gr. di zucchero	492	Tot.Cal.
120	gr. di vino bianco	84	
120	gr. di olio di oliva	1080	
½	bustina di lievito	n.d.	
500	gr. di farina 00	1755	
Per guarnire: zucchero a velo		n.d.	**3411**

Preparazione: Mescolare tutti gli ingredienti (tranne lo zucchero per guarnire) fino ad ottenere un impasto lavorabile.

Formare dei cilindri dello spessore di 1 cm. circa, tagliare ad una lunghezza di circa 15-16 cm. chiudere a ciambellina e passarle nello zucchero.

Mettere in una teglia con carta forno e cuocere in forno già caldo a 180° per circa 15 minuti.

Ciambelline alla farina di riso

Ingredienti per circa 30 ciambelline:

150	gr. di farina 00	526,5	Tot.Cal.
90	gr. di zucchero	369	
80	gr. di burro	572,8	
80	gr. di gocce di cioccolato	404	
50	gr. di farina di riso	180	
70	gr. di latte	49	
1	bustina di vanillina	n.d.	
1	cucchiaino di lievito	n.d.	**2101,3**

Preparazione: Mettere tutti gli ingredienti in una ciotola (tranne le gocce di cioccolata), lavorare molto bene e unire le gocce di cioccolata.

Prendere un pochino di impasto per volta, formare dei bastoncini e chiudere a ciambellina.

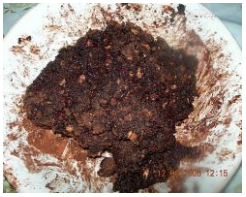
Infornare a 180° per 10 - 12 minuti.

Cruk

Ingredienti:

2	uova	160	Tot.Cal.
400	gr. di zucchero	1640	
100	gr. di cacao amaro	229	
400	gr. di nocciole tritate	2584	
1	limone grattugiato	n.d.	**4613**

Preparazione: Tritare grossolanamente le nocciole, unirle a tutti gli altri ingredienti, amalgamare bene fino ad ottenere un composto lavorabile.



Prendere dei piccoli pezzetti di impasto e formare delle palline e metterle su una teglia foderata con carta forno.

Cuocere in forno a 180° per 20 minuti.

Frollini al cacao

Ingredienti:

200	gr. di farina 00	702	Tot.Cal.
150	gr. di burro	1074	
60	gr. di zucchero	246	
20	gr. di cacao in polvere	45,8	
2	tuorli	124	
50	gr. di mandorle sbucciate	289	
½	cucchiaio di cannella in polvere	n.d.	**2480,8**

Preparazione: Sciogliere il burro e mescolarlo con la farina, lo zucchero, il cacao, la cannella e i tuorli. Formare una palla con la pasta e lasciarla riposare per 20 minuti. Stendere poi con il matterello. Aiutandosi con una tazzina, tagliare dei cerchi e mettere una mandorla al centro.

Imburrare la teglia e infornarli per 20 minuti a 180°.

Frollini al limone

Ingredienti per circa 20 frollini:

3	tuorli	186	Tot.Cal.
225	gr. di farina 00	789,75	
100	gr. di burro	716	
150	gr. di zucchero	615	
la buccia grattugiata di 2 limoni			**2306,75**

Preparazione: Impastare tutti gli ingredienti, formare una palla e far riposare in frigorifero per 1 ora.
Riprendere l'impasto, formare delle palline grandi come noci, disporle in una teglia imburrata e schiacciare le palline con i rebbi di una forchetta.

Infornare a 180° per 15 minuti.

Frollini alla panna

Ingredienti:

125	gr. di farina 00	438,75	Tot.Cal.
1	cucchiaio di panna	76	
100	gr. di burro	716	
Per guarnire: zucchero a velo		n.d.	**1230,75**

Preparazione: Mescolare bene tutti gli ingredienti, formare una palla e lasciarla riposare per 5 minuti.
Stendere il composto con il matterello formando un rettangolo. Ripiegare in tre parti e ristenderla, ripiegare e ristendere per 4 volte e lasciare riposare per 10 minuti.

Spianarla ancora una volta con lo spessore di ½ cm. e tagliare i dolcetti di diverse forme e sistemarli su una teglia rivestita con carta forno.

Infornare per 15 minuti a 180°, o comunque fino a che non diventino dorati.
Servire spolverando con lo zucchero a velo.

Rose del deserto

Ingredienti:

200	gr. di burro	1432	Tot.Cal.
250	gr. di farina 00	877,5	
150	gr. di zucchero	615	
50	gr. di uvetta rinvenuta in un po' di rum	134	
50	gr. di pinoli	297,5	
2	uova	160	
100	gr. di cornflakes	361	
1	bustina di lievito	n.d.	
1	bustina di vanillina	n.d.	
Per guarnire: zucchero a velo			**3877**

Preparazione: Sbattere bene il burro ammorbidito con lo zucchero, aggiungere le uova e piano piano tutti gli ingredienti tenendo i Cornflakes per ultimi.

Con l'aiuto di un cucchiaio fare dei mucchietti di impasto su una teglia ricoperta di carta forno. Cuocere in forno già caldo a 180° per circa 25 minuti.

Spolverizzare con zucchero a velo.

Sesamini

Ingredienti:

200	gr. di farina 00	702	Tot.Cal.
70	gr. di zucchero	287	
4	gr. di ammoniaca	n.d.	
40	gr. di strutto	360	
80	gr. di sesamo	456	
40	gr. di latte	28	
1	tuorlo	62	**1895**

Preparazione: Impastare tutti gli ingredienti tranne il sesamo, formare dei cilindri poi tagliati di circa 4 - 5 cm.

Ripassarli nel sesamo.

Infornare in forno già caldo a 200° per 10 minuti.

Iscriviti alla NewsLetter su www.ricettegustose.it per conoscere tutte le nuove ricette inserite

Ciambelloni

Ciambella al vino	26
Ciambella albumi e limoncello	27
Ciambella alla ricotta	28
Ciambella di banane noci e pinoli	29
Ciambella mele e yogurt	30
Ciambella mele e noci	31
Ciambellone al cacao	32
Ciambellone alla nutella	33
Ciambellone alla panna	34
Ciambellone americano	35
Ciambellone mascarpone e nutella	36

Ciambella al vino

Ingredienti:

4	uova	320	Tot.Cal.
250	gr. di farina 00	877,5	
100	gr. di zucchero	410	
100	gr. di olio extra vergine	900	
100	gr. di vino rosso	75	
1	bustina di lievito	n.d.	**2582,5**

Preparazione: Sbattere i tuorli con lo zucchero,

poi mano a mano unire tutti gli altri ingredienti. Mettere in una tortiera a forma di ciambella imburrata e infarinata. Infornare a 180° per circa 30 minuti .

Spolverizzare con zucchero a velo.

Ottimo per la colazione!

Ciambella albumi e limoncello

Ingredienti:

170	gr. di farina 00	596,7	Tot.Cal.
100	gr. di fecola	362	
150	gr. di burro	1074	
150	gr. di zucchero	615	
5	albumi	90	
100	gr. di limoncello	536	
1	bustina di lievito per dolci	n.d.	**3273,7**

Per guarnire: zucchero a velo

Preparazione: Ammorbidire il burro in un pentolino, sbattere molto bene il burro con lo zucchero.

Unire gli albumi e sbattere a lungo per farli amalgamare bene, aggiungere il limoncello, la farina, la fecola e il lievito.
Imburrare ed infarinare uno stampo e versarci il composto. Cuocere nel forno a 180° per circa 35-40 minuti, far raffreddare e spolverizzare con lo zucchero a velo.

Ciambella alla ricotta

Ingredienti:

250	gr. di ricotta	365	Tot.Cal.
300	gr. di farina 00	1053	
200	gr. di zucchero	820	
100	gr. di burro	716	
3	uova	240	
70	gr. di cioccolato fondente	353,5	
1	bustina di lievito	n.d.	
uvetta messa a bagno in qualche cucchiaio di rum		n.d.	**3547,5**

Preparazione: Mescolare bene la ricotta con lo zucchero, unire le uova e sbattere bene.

Aggiungere la farina mescolata con il lievito, il burro sciolto a bagnomaria, il cioccolato tagliato a scagliette e l'uvetta.

Versare il composto in una teglia da ciambellone precedentemente imburrata. Cuocere in forno a 180° per 40 minuti circa.

Ciambella di banane noci e pinoli

Ingredienti:

4	banane	260	Tot.Cal.
300	gr. di farina 00	1053	
200	gr. di burro	1432	
200	gr. di zucchero (più un paio di cucchiaini)	820	
3	uova	240	
100	gr. di gherigli di noci	618	
30	gr. di pinoli	178,5	
1	bustina di lievito	n.d.	**4601,5**

Preparazione: Mescolare farina e zucchero, aggiungere il burro ammorbidito, unire le uova, una alla volta, e poi il lievito. Risulterà un impasto morbido, aggiungere le banane schiacciate leggermente con la forchetta, i gherigli di noci tritati grossolanamente e i pinoli.

Mescolare bene e versare il tutto in una tortiera di 24 cm. di diametro, con carta forno o imburrata. Infornare a 180° per circa 30-35 minuti.

Ciambella mele e yogurt

Ingredienti:

4	uova	320	Tot.Cal.
2	vasetti di yogurt alla frutta	300	
250	gr. di farina 00	877,5	
150	gr. di zucchero	615	
75	gr. di olio extra vergine di oliva	675	
1	mela	53	
1	bustina di lievito	n.d.	
la buccia grattugiata di un limone		n.d.	**2840,5**

Preparazione: Montare a neve ferma gli albumi. Sbattere bene i tuorli con lo zucchero, unire l'olio, lo yogurt, la farina, il lievito, e la buccia grattugiata di un limone. Incorporare le mele tagliate a dadini e gli albumi delicatamente mescolando con un cucchiaio di legno dal basso verso l'alto.

Versare l'impasto in una tortiera imburrata e infarinata.

Infornare a 180° per 35-40 minuti.

Ciambella mele e noci

Ingredienti:

300	gr. di mele (pesate già pulite)	159	Tot.Cal.
150	gr. di farina 00	526,5	
100	gr. di burro	716	
100	gr. di zucchero a velo	410	
50	gr. di noci	309	
2	cucchiaini di lievito	n.d.	
Per guarnire: zucchero a velo		n.d.	**2120,5**

Attrezzatura: uno stampo a cerniera di cm.24

Preparazione: Sbucciare le mele, tagliarle a pezzetti e metterle in una ciotola con la farina e il lievito.

Ammorbidire il burro, frullarlo con lo zucchero fino ad ottenere una crema, aggiungere le uova e mescolare bene, aggiungere infine la farina con le mele e le noci spezzettate.

Amalgamare bene tutti gli ingredienti, imburrare uno stampo a ciambella di 24 cm e versare il composto. Infornare a 180° per circa 35-40 minuti.

Ciambellone al cacao

Ingredienti:

1	kg. di farina 00	3510	Tot.Cal.
4	uova	320	
2	bicchieri di latte	350	
400	gr. di zucchero	1640	
2	cucchiai di cacao dolce	140	
2	bustine di lievito	n.d.	
limone e arancio grattugiato			**5960**

Preparazione: Sbattere bene le uova con lo zucchero fino a che non diventa una crema, aggiungere il latte, la farina, il lievito setacciato e la buccia del limone e arancio grattugiato. Imburrare e infarinare una teglia a bordi alti e rovesciare metà impasto.

Nell'altra metà aggiungere due cucchiai di cacao e mescolare bene versare sopra l'altro impasto, e scuotere la teglia per livellare l'impasto..

Infornare a 180° per 45 minuti circa.

Ciambellone alla nutella

Ingredienti:

6	uova	480	Tot.Cal.
440	gr. di zucchero	1804	
580	gr. di farina 00	2035,8	
2	bicchieri di olio di semi	2700	
2	bicchieri di latte	350	
2	bustine di lievito	n.d.	
3	cucchiai di nutella	360	**7729,8**

Preparazione: Sbattere bene le uova e aggiungere poco alla volta lo zucchero.

Quando il composto è ben amalgamato, aggiungere alternati poco alla volta farina, olio e latte, unire il lievito e mescolare molto bene.

Versare 3/4 dell'impasto in una tortiera, imburrata e infarinata o coperta di carta forno.
Unire la nutella all'impasto rimasto, mescolare bene e versare sopra l'altro impasto.

Infornare a 180° per 45 - 50 minuti circa.

Forse dalla foto non si vede, ma è sofficissimo!!!

Ciambellone alla panna

Ingredienti:

4	uova	320	Tot.Cal.
200	gr. di zucchero	820	
300	gr. di farina 00	1053	
400	di panna montata	1280	
1	bustina di lievito	n.d.	**3473**

Preparazione: Sbattere le uova con lo zucchero molto bene fino a che diventano spumosi, aggiungere la farina e il lievito, aggiungere la panna montata a neve fermissima, mescolando con un cucchiaio di legno dal basso verso l'altro delicatamente per non far smontare composto..

Mettere il composto in uno stampo a ciambella con cerniera, imburrato e infarinato. Cuocere in forno già caldo a 180° per circa 40 - 45 minuti.

Ciambellone americano

Ingredienti:

12	albumi	216	Tot.Cal.
300	gr. di farina 00	1053	
400	gr. di zucchero	1640	
2	bustine di cremor tartaro	n.d.	
Per guarnire: zucchero a velo		n.d.	**2909**

Attrezzature: Stampo per ciambellone americano

Preparazione: Montare a neve fermissima gli albumi insieme al cremor tartaro ed un pizzico di sale per circa 10 minuti, aggiungere 100 gr. di zucchero e sbattere ancora qualche minuto.

Setacciare insieme la farina e il resto dello zucchero, unirlo agli albumi poco alla volta e lavorarlo con un cucchiaio di legno cercando di non smontare gli albumi (NON farlo con le fruste!).
Versare l'impasto in una tortiera per ciambellone americano, assolutamente da non imburrare!

Cuocere in forno a 180° per circa 40 - 45 minuti e far raffreddare rovesciato. Dopo raffreddato staccarlo delicatamente dallo stampo con la lama di un coltello e spolverizzare con zucchero a velo.

Ciambellone mascarpone e nutella

Ingredienti:

4	uova	320	Tot.Cal.
300	gr. di farina 00	1053	
150	gr. di fecola	543	
200	gr. di zucchero	1025	
250	gr. di mascarpone	1125	
1	bicchiere di latte	175	
6	cucchiai di nutella	720	
1	bustina di lievito	n.d.	**4961**

Preparazione: Sbattere molto bene i tuorli con lo zucchero fino a che diventano bianchi e spumosi, iniziare ad aggiungere il latte, il mascarpone e la nutella, fino ad amalgamare bene tutto.

Mescolare insieme farina, lievito e fecola, e unirla all'impasto poco alla volta. A parte montare a neve fermissima gli albumi e con un cucchiaio di legno unirli pochi alla volta all'impasto.

Versare in uno stampo da ciambellone imburrato e infarinato e cuocere in forno a 180° per 45 minuti.

Iscriviti alla NewsLetter su www.ricettegustose.it per conoscere tutte le nuove ricette inserite

Cioccolatini

Bonbon nutella e mascarpone		38
Cioccolatini al bayles		39
Cioccolatini cocco e cioccolato bianco		40
Cioccolatini golosi		41
Cioccolatini nutella e wafer		42
Crock al cioccolato bianco		43
Cuori nutella e nocciole		44
Cuori panna e cioccolato		45
Simil bounty		46
Simil raffaello		47
Tartufi al cocco		48
Uovo di Pasqua		49

BonBon nutella e mascarpone

Ingredienti:

100	gr. di mascarpone	450	Tot.Cal.
100	gr. di nutella	530	
100	gr. di nocciole tostate e tritate	646	
8	savoiardi	624	
cacao dolce		n.d.	**2250**

Preparazione: Sbriciolare finemente i savoiardi, aggiungere nutella e mascarpone, ed infine le nocciole.

Con l'aiuto di un cucchiaio formare tante palline e rotolarle nel cacao.

Cioccolatini al bayles

Ingredienti per i gusci :

100	gr. di cioccolato al latte	535	Tot.Cal.

Ingredienti per ripieno:

100	gr. di cioccolato al latte	535	
½	tazzina di bayles	35	**1105**

Attrezzatura: stampo in silicone per cioccolatini, pennello per stendere la cioccolata

Preparazione: Sciogliere il cioccolato per i gusci a bagnomaria, e con il pennello fare un primo strato di cioccolato, spennellando bene tutto l'interno dello stampo, e mettere in frigo per far indurire la cioccolata.
Dopo raffreddato, si vede bene se c'è qualche punto dove non è stata spalmata bene la cioccolata ed eventualmente fare un secondo passaggio solo nei punti dove necessita.

Quando i gusci sono pronti, sciogliere a bagnomaria la cioccolata per ripieno e appena fusa, aggiungere il bayles e girare bene per far
amalgamare tutto. Con questo composto riempire i cioccolatini e mettere di nuovo a raffreddare.

Dopo raffreddati , fare l'ultimo passaggio di chiusura con la cioccolata rimasta e far raffreddare di nuovo per
qualche ora e poi sformarli.

Cioccolatini cocco e cioccolato bianco

Ingredienti per i gusci:

200	gr. di cioccolato bianco	1078	Tot.Cal.
Ingredienti per ripieno:			
120	gr. di cioccolato bianco	646,8	
50	gr. di cocco	185	
70	gr. di mandorle	404,6	**2314,4**

Attrezzatura: stampino per cioccolatini (per queste dosi ho usato uno stampo a semisfere da 24 cioccolatini), facoltativi i pirottini di carta, pennello per stendere la cioccolata.

Preparazione: In un pentolino a bagnomaria sciogliere 50 gr. di cioccolato ,

e con un pennellino stendere il cioccolato all'interno degli stampini, facendo attenzione a ricoprire bene e non lasciare spazi scoperti dal cioccolato.
Mettere in frigorifero a raffreddare almeno 30 minuti, poi fare il secondo passaggio con altri 50 gr. di cioccolato e rimettere a raffreddare.

Preparare il ripieno:
Sciogliere a bagnomaria il cioccolato per ripieno, unire le mandorle passate al mixer e il cocco, mescolare bene e far raffreddare, senza farlo stringere, deve essere lavorabile. Riprendere lo stampino, riempire con il composto e rimettere a raffreddare. Quando sarà ben freddo , sciogliere 100 gr. di cioccolato a bagnomaria e con il pennello fare l'ultimo strato di chiusura e mettere a raffreddare per qualche ora, devo essere ben freddi prima di toglierli dallo stampino.

Per togliere i cioccolatini, capovolgere lo stampo e premere in modo deciso su ogni singolo stampino. Mettere nei pirottini di carta o in un vassoio.

Cioccolatini golosi

Ingredienti:

350	gr. di cioccolato fondente	1767,5	Tot.Cal.
200	gr. di latte condensato	330	
100	gr. di granella di nocciole	646	
100	gr. di zucchero a velo	410	
40	gr. di burro	286,4	
1	fialetta di aroma alla vaniglia	n.d.	**3439,9**

Preparazione: Sciogliere a bagnomaria il cioccolato con il latte e il burro.
Dopo sciolto, passare il composto in una padella antiaderente e mescolare con 100 gr. di zucchero a velo e la fialetta di aroma alla vaniglia. Alla fine aggiungere le nocciole tostate e tritate.
Mettere tutto il composto in una teglia da 4 porzioni di alluminio e far raffreddare, (io non avevo la teglia da 4 e ne ho usate 2 da due porzioni)

Passare in frigo per qualche ora e dopo raffreddato riprendere il cioccolato, tagliare prima a bastoncini larghi circa 1cm e mezzo e poi a quadratini.

Cioccolatini nutella e wafer

Ingredienti per i gusci:

200	gr. di cioccolato al latte	1070	Tot.Cal.
Per ripieno:			
2	cucchiai di nutella	240	
2	wafer sbriciolati	114	**1424**

Attrezzatura: Stampini per cioccolatini (io ho usato uno stampo di silicone per 15 cioccolatini), pennello per stendere la cioccolato

Preparazione: Sciogliere 50 gr. di cioccolato a bagnomaria e con l'aiuto di un pennellino, spennellare bene tutto l'interno dello stampino e mettere in frigorifero a raffreddare per almeno 30 minuti.

Sciogliere altri 50 gr. di cioccolato, riprendere lo stampino con il cioccolato ormai freddo, fare un secondo passaggio e rimettere in frigorifero a raffreddare.

Preparare il ripieno , mettendo in un piatto la nutella e i wafer sbriciolati. Riprendere lo stampino, riempire i cioccolatini, livellare per fare in modo che il composto non fuoriesca e rimettere a raffreddare.

Sciogliere il restante cioccolato, riprendere lo stampino ormai freddo e fare l'ultimo strato di chiusura.

Far raffreddare e sformare i cioccolatini girando lo stampo e premendo su ognuno di loro con decisione.
Mettere su un vassoio o pirottini di carta.

Crock al cioccolato bianco

Ingredienti:

100	gr. di cioccolato bianco	539	Tot.Cal.
5	cucchiai di cornflakes	200	**739**

Preparazione: Sciogliere il cioccolato in una casseruola a bagnomaria, aggiungere i corn flakes e con l'aiuto di un cucchiaino prelevare un pochino di composto e metterlo nei pirottini di carta e farli raffreddare..

Questi sono stati fatti con soli 40 gr. di cioccolato e 2 cucchiai di cornflakes.

Cuori nutella e nocciole

Ingredienti per foderare gli stampi

250	gr. di cioccolato al latte	1337,5	Tot.Cal.
Ingredienti per ripieno di 18 cuoricini			
30	gr. di nocciole tostate e tritate	193,8	
8	cucchiai di nutella	960	**2491,3**

Attrezzatura: Stampo in silicone e pennello per spalmare

Preparazione: Sciogliere 100 gr di cioccolato a bagnomaria e con un pennello, spennellare bene le pareti degli stampini. Io ho ripetuto l'operazione per due volte, facendo raffreddare in frigo il cioccolato fra la prima e la seconda volta.

Tritare le nocciole e mescolarle alla nutella.

Riprendere gli stampini raffreddati e riempire con il composto, cercando di non farli troppo pieni, altrimenti non si chiudono bene.
Sciogliere il cioccolato rimasto e spennellare sopra per chiudere i cioccolatini.
Mettere a raffreddare (meglio se tutta la notte) e poi sformarli premendo sullo stampo messo a rovescio.

Cuori panna e cioccolato

Ingredienti per i gusci:

200	gr. di cioccolato al latte	1070	Tot.Cal.

Ingredienti per ripieno di 18 cuoricini

100	gr. di panna fresca	320	
100	gr. di cioccolato fondente	505	**1895**

Attrezzatura: Stampino per cioccolatini (io per queste dosi ho usato uno stampo di silicone da 18 cioccolatini), pennello per spalmare

Preparazione: Sciogliere 100 gr. di cioccolato a bagnomaria e un pennellino spennellare l'interno dei cioccolatini e mettere a raffreddare in frigorifero. (Io qui ho fatto un solo passaggio, con 100 gr. di cioccolato, ma è meglio usare i 200 gr. previsti e fare 2 passaggi)

Preparare il ripieno: Mettere a bollire la panna, quando è arrivata al bollore spegnere il fuoco e aggiungere il cioccolato grattugiato, girare con un cucchiaio fino a che sarà completamente sciolto.

Poi iniziare a sbattere con le fruste fino a che diventa un impasto montato, questa operazione richiede almeno 10 minuti, io dopo 10 minuti ho messo per 5 minuti in frigo per far rapprendere meglio.
Riprendere lo stampino con il cioccolato ormai freddo e riempire con il composto, facendo attenzione a non superare i bordi. Cercare di livellare il più possibile per permette una chiusura agevolata. Rimettere in frigorifero a far rapprendere

Sciogliere gli altri 50 gr. di cioccolato e fare l'ultimo strato di chiusura, cercando di livellare bene per far venire la superficie liscia.
Dopo raffreddati, girare lo stampino premendo con decisione su ogni singolo cioccolatino per sformarlo e mettere su un vassoio o su pirottini di carta.

Simil Bounty

Ingredienti per i gusci:

100	gr. di cioccolato al latte	535	Tot.Cal.
Ingredienti per ripieno:			
60	gr. di zucchero	246	
100	gr. di panna di panna fresca	320	
100	gr. di farina di noce di cocco	370	**1471**

Attrezzatura: Stampino per cioccolatini, pennello per spalmare

Preparazione: Sciogliere a bagnomaria il cioccolato al latte e con l'aiuto di un pennellino spennellare l'interno dello stampo (il mio stampo è alto quindi ho riempito solo a metà) , facendo attenzione agli angoli che sono i più difficili da riempire. Mettere in frigo a raffreddare, tenendo il cioccolato rimasto nella stessa casseruola a fuoco spento. Dopo raffreddati fare un secondo passaggio ma solo dove si vede che il cioccolato è più chiaro e quindi ne è stato messo di meno e far raffreddare di nuovo.

Nel frattempo preparare il ripieno, sciogliere sul fuoco zucchero e panna facendo sobbollire per 3 -4 minuti poi aggiungere il cocco mescolare bene e far raffreddare. poi dividere in nove mucchietti il più uguali possibile per avere cioccolatini della stessa grandezza.

Riprendere lo stampo ormai freddo e riempirlo con il cocco, cercando di pareggiarlo il più possibile (io uso un attrezzetto creato appositamente) altrimenti con le dita o con un cucchiaio. Metterlo a raffreddare di nuovo, poi riprenderlo e fare l'ultimo passaggio di cioccolato (se si è ristretto riaccendere il fuoco qualche minuto).

Riprendere lo stampo ormai freddo, capovolgerlo e sformare i cioccolatini premendo leggermente con le dita iniziando da un angolo verso il centro

Simil Raffaello

Ingredienti per circa 30 cioccolatini:

200	gr. di cioccolata bianca	1078	Tot.Cal.
175	gr. di wafer alla vaniglia	785,75	
30	gr. di farina di cocco	111	
30	gr. di mandorle	173,4	**2148,15**

Preparazione: Sciogliere la cioccolata bianca a bagnomaria

Tritare finemente i wafer alla vaniglia. Aggiungere i wafer al cioccolato fuso e girare per amalgamare tutto.

Mettere in frigo per farlo rapprendere un pochino, quel tanto per essere lavorabile . Aiutandosi con un cucchiaino fare delle palline mettere al centro una mandorla e chiudere formando una pallina. (Per i primi si può usare il cucchiaino, poi rapprende facilmente, si può procedere con le mani , è più semplice!!) Rotolarla nel cocco. Mettere nel frigo a farli raffreddare e metterli nei pirottini.

Tartufi al cocco

Ingredienti per circa 25 cioccolatini:

100	gr. di cioccolato fondente	505	Tot.Cal.
100	gr. di cioccolato al latte	535	
80	gr. di biscotti secchi	343,2	
50	gr. di nocciole sgusciate	323	
2	cucchiai di rum	80	
2	cucchiai di latte	26	
Per guarnire:			
30	gr. di farina di cocco	111	
50	gr. di cioccolato fondente	252,5	**2175,7**

Preparazione: Tostare leggermente le nocciole, strofinarle per togliere la pellicina e tritarle finemente. Tritare il cioccolato fondente , metterlo in un pentolino e farlo sciogliere a bagnomaria.

Toglierlo dal fuoco, aggiungere il rum, il latte, le nocciole e i biscotti sbriciolati finemente, mescolare fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Farlo raffreddare in frigo (io non l'ho fatto rapprendere in frigo , perchè appena raffreddato era già lavorabile). Dal composto formare della palline di forma ovale, passarle nella farina di cocco e metterle in frigorifero a raffreddare.

Sciogliere il cioccolato per guarnire in un pentolino a bagnomaria e immergere solo le estremità dei cioccolatini.

Far asciugare il cioccolato e mettere nei pirottini di carta.

Uovo di Pasqua

Ingredienti per stampo 26x18 (prese su interno stampo)

600	gr. di cioccolato al latte	3210	Tot.Cal.
40	gr. di nocciole tritate	258,4	
40	gr. di wafer ridotti in polvere	208	**3676,4**

Per guarnire: velo e nastro a piacere

Preparazione: Sciogliere a bagnomaria 100 gr. di cioccolato al latte e, con l'aiuto di un pennello, spalmare bene su tutta la superficie e mettere a raffreddare per almeno 1 ora, o comunque fino a che il cioccolato risulta ben freddo. Sciogliere altri 100 gr. di cioccolato e fare un secondo passaggio e far raffreddare di nuovo. Sciogliere gli ultimi 100 gr. unire le nocciole tritate e i wafer sempre tritati. Sempre con l'aiuto di un pennello fare l'ultimo passaggio e far raffreddare.

Far raffreddare per qualche ora, prima di sformare , altrimenti di potrebbe rompere. E' pronto quando capovolgendo lo stampo, l'uovo si stacca da solo.

A questo punto rifare tutti i passaggi per fare l'altra metà dell'uovo. (Io ho usato un solo stampo, se si usano due stampi si possono fare insieme) . Ottenuti tutte e due le parti dell'uovo, fondere il cioccolato per unire le due parti dell' uovo, e con un pennellino passare sul bordo su tutti e due i gusci e poi unirli cercando di tenerli saldati per qualche momento . Io quì ho rimesso una parte nel guscio, così restavano ben fermi. Mettere a raffreddare bene prima di fare la confezione. Io quì ho avvolto prima in carta di alluminio per evitare il contatto diretto con la stoffa.

Iscriviti alla NewsLetter su www.ricettegustose.it per conoscere tutte le nuove ricette inserite

Crostate

Crostata ai frutti di bosco	51
Crostata agli spinaci	52
Crostata al cioccolato bianco	53
Crostata al limone	54
Crostata alla crema di mandorle	55
Crostata alla crema meringata	56
Crostata alla marmellata	57
Crostata alla ricotta e gocce di cioccolata	58
Crostata alla philadelphia	59
Crostata amaretti e mascarpone	60
Crostata ananas e crema	61
Crostata cioccolata e panna	62
Crostata cocco e gocce di cioccolata	63
Crostata cocco e ricotta	64
Crostata crema e ricotta	65
Crostata di limoni e arance	66
Crostata di mele	67
Crostata di mele e ricotta	68
Crostata di nutella meringata	69
Crostata farcita alla cioccolata bianca	70
Crostata in crosta di mandorle	71
Crostata mascarpone e noci	72
Crostata moretto	73
Crostata nutella e cocco	74
Crostata nutella e mascarpone	75
Crostata panna e cioccolato bianco	76
Crostata nutella e ricotta	77
Crostata simil raffaello	78
Crostata tiramisù	79
Crostata tre strati	80

Crostata ai frutti di bosco

Ingredienti:

1	dose di pasta frolla	2116	Tot.Cal.
3	uova di crema	1551	
150	gr. di frutti di bosco congelati	75	
1	limone	n.d.	
2	cucchiai di zucchero	160	**3902**

Attrezzatura:
una tortiera da 24.cm, tappetino di silicone o carta forno, mattarello piccolo

Preparazione: Scongelare i frutti di bosco e metterli a macerare per qualche ora con il succo del limone e lo zucchero.

Preparare la pasta frolla, stenderla con l'aiuto del tappetino (tenendone un pezzetto per le strisce da mettere sopra) e foderare una teglia imburrata e infarinata.

Riempire la pasta con la crema, fare sopra le striscioline (lasciando gli spazi abbastanza grandi, che poi andranno riempiti con i frutti di bosco) e ripiegare i bordi esterni.

Infornare a 180° per 35 minuti, farla raffreddare, metterla su un vassoio e riempire gli spazi vuoti con i frutti di bosco.

Crostata agli spinaci

Ingredienti:			
1	dose di pasta frolla	2116	Tot.Cal.
Ingredienti per ripieno:			
400	gr. di spinaci freschi	124	
200	gr. di zucchero	820	
4	uova	320	
100	gr. di mandorle	578	
500	gr. di mascarpone(anche solo 300 gr.)	2250	
2	bicchierini di rhum	160	**6368**

Preparazione:
Preparare la frolla e tenere da parte i ritagli per fare la griglia.
Pulire lavare e lessare gli spinaci in acqua leggermente salata.
Strizzarli tantissimo e passarli al mixer per ridurli in crema, passarli in padella con una noce di burro e farli insaporire per qualche minuto.

Sbattere le uova con lo zucchero, unire le mandorle tritate al mixer,
il rhum, il mascarpone e gli spinaci.
Mettere il composto all'interno della torta, fare sopra la griglia e infornare a 180° per 45 minuti.

Spolverizzare con zucchero a velo.

Crostata al cioccolato bianco

Ingredienti per la pasta:			
150	gr. di farina 00	526,5	Tot.Cal
100	gr. di mandorle macinate	578	
100	gr. di zucchero a velo	410	
1	uovo	80	
80	gr. di burro	572,8	
1	cucchiaino di lievito	n.d.	
Ingredienti per ripieno:			
200	gr. di cioccolata bianca	1070	
150	gr. di panna dolce	450	
Per guarnire:	cioccolato al latte	n.d.	**3197,3**

Preparazione: Preparare la base della crostata mescolando tutti gli ingredienti con il burro ammorbidito

Foderare una tortiera con carta forno e stendere la pasta tenendo alzati i bordi di circa 7 - 8 millimetri, bucherellare il fondo con i rebbi di una forchetta e coprire con carta di alluminio. Infornare in forno già caldo a 180° per circa 30 - 35 minuti.

Sciogliere a bagnomaria il cioccolato bianco, unire la panna e mescolare bene per ottenere una bella crema liscia (io l'ho passata per un minuto con il frullatore perchè si era addensata troppo…)

Con la crema ottenuta riempire la crostata e mettere in frigo a raffreddare. Quando è fredda spolverizzare con cioccolato al latte grattugiato (ci vuole qualche ora prima di poterla servire.)

Crostata al limone

Ingredienti:			
1	dose di pasta frolla	2116	Tot.Cal.
Ingredienti per la crema:			
100	gr. di burro	716	
4	uova	320	
120	gr. di zucchero	492	
Scorza e succo di 2 limoni		n.d.	**3644**

Preparazione: Sbattere bene le uova con lo zucchero, aggiungere il burro ammorbidito e la buccia grattugiata con il succo dei limoni. Mettere tutto in un tegame e far cuocere girando continuamente fino a che restringe, poi farla raffreddare.

Fare la pasta frolla, stenderla su un tappetino di silicone (tenendone un pezzetto per la decorazione) e rovesciando il tappetino, mettere la pasta in una tortiera a cerniera da 24 cm. imburrata e infarinata.

Ricoprire con carta alluminio e infornare a 180° per 20 minuti.
Riprendere la pasta, togliere la carta alluminio e riempirla con la crema ormai fredda.
Con la pasta tenuta da parte, creare alcune striscioline e metterle in diagonale incrociate sulla crostata.

Rimettere in forno per altri 20 minuti.

Crostata alla crema di mandorle

Ingredienti:

1	dose di pasta frolla	2116	Tot.Cal.
120	gr. di burro	859,2	
20	gr. di zucchero semolato	82	
100	gr. di zucchero a velo	410	
100	gr. di mandorle pelate	578	
80	gr. di nocciole	516,8	
50	gr. di fecola	181	
50	gr. di farina di mais (o fecola)	182,5	
1	bicchierino di rhum	80	
1	uovo	80	
3	tuorli	186	
50	gr. di uvetta sultanina	134	**5405,5**

Preparazione: Frullare le mandorle con un lo zucchero semolato. Ammorbidire il burro con lo zucchero a velo, incorporare l'uovo intero e i tuorli, le farine e le mandorle tritate.

Stendere la pasta frolla, rinvenire l'uvetta nel rum, poi cospargerla sul fondo della pasta, ricoprire con la crema ed infine le nocciole.

Infornare a 180° per 40 minuti circa.

Crostata alla crema meringata

Ingredienti:

1	dose di pasta frolla	2116	Tot.Cal.
30	gr. di wafer sbriciolati	134,7	
3	uova di crema pasticcera	1551	
Per copertura			
3	albumi	54	
100	gr. di zucchero	410	
150	gr. di mandorle	867	**5132,7**

Attrezzatura: Tappetino di silicone o carta forno, mattarello.
Teglia con cerniera da 24 cm.

Preparazione: Preparare la pasta frolla e stenderla su un tappetino di silicone. Preparare la crema pasticcera. Con l'aiuto del tappetino mettere la pasta frolla nella teglia imburrata e infarinata, cospargere il fondo con i wafer sbriciolati e mettere sopra la crema (ho dimenticato la foto!).

Preparare la copertura sbattendo a neve fermissima gli albumi, aggiungere lo zucchero e le mandorle passate a mixer. Con questo composto coprire lo strato di crema.

Con l'aiuto di una rotella tagliapasta o i rebbi di una forchetta abbassare i bordi tutto intorno. Infornare a 180° in forno già caldo per circa 25-40 minuti.

Crostata alla marmellata

Ingredienti :

350	gr. di farina 00	1228,5	Tot.Cal.
180	gr. di burro	1288,8	
150	gr. di zucchero	615	
3	tuorli	186	
200	gr. di marmellata	520	
3	cucchiai di latte	39	
mezza bustina di lievito per dolci			**3877,3**

Preparazione : Fare l'impasto con tutti gli ingredienti, tranne la marmellata.
Imburrare una teglia di 28 - 30 cm di diametro.

Stendere con il mattarello e fare un cerchio (io lo faccio con la teglia rovesciata e viene preciso).

Con l'aiuto del tappetino o carta forno, rovesciare la pasta nella teglia, stendere la marmellata e guarnire con striscioline di pasta avanzata.

Infornare in forno già caldo a 180° per circa 40 minuti.

Crostata di ricotta e gocce di cioccolata

Ingredienti :

500	gr. di ricotta	730	Tot.Cal.
200	gr. di farina 00	702	
100	gr. di zucchero	410	
130	gr. di burro	930,8	
150	gocce di cioccolato	656,5	
50	gr. di uvetta	134	
3	uova	160	
1 bustina di vanillina , cannella		n.d.	**3723,3**

Preparazione : Impastare la farina con il burro, la vaniglia e 1 uovo, e lasciarla riposare in frigo.
Intanto lavorare la ricotta con due tuorli, la cannella e 100 grammi di zucchero, unire le gocce di cioccolato fondente e l'uvetta fatta rinvenire nell'acqua calda e strizzata.

Imburrare una teglia di circa 26 cm. di diametro, rivestirla di pasta frolla e stendere sopra il composto di ricotta (io ho fatto due teglie da 4 porzioni).

Livellare bene e con una rotella dentellata, creare le striscioline, disporle sulla crostata e infornala a 180° per 40 minuti circa.

Crostata alla Philadelphia

Ingredienti per la pasta:			
100	gr. di zucchero	410	Tot.Cal.
1	uovo	80	
100	gr. di burro	716	
½	bustina di lievito	n.d.	
250	gr. di farina 00	877,5	
Ingredienti per ripieno:			
250	gr. di philadelphia	700	
2	uova	160	
1	cucchiaio di farina 00	40	
200	gr. di zucchero	820	
200	ml. di latte	140	
1	bustina di vanillina	n.d.	**3943,5**
Per guarnire : gelatina di frutta		n.d.	

Preparazione: Preparare la pasta frolla, stenderla in una teglia imburrata e infarinata.

Preparare il ripieno con tutti gli ingredienti (io ho messo tutto nel Kenwood), e sbattere bene fino ad avere una crema liscia, mettere all' interno dell'impasto e abbassare i bordi con una forchetta o una rotella tagliapasta, infornare in forno già caldo a 180° per30 minuti.

Non avevo la gelatina e ho spalmato un velo di marmellata di more, buonissima comunque.
Questa che vedete nella foto è metà dose, in una teglia da 4 porzioni.

Crostata amaretti e mascarpone

Ingredienti:

230	gr. di farina tipo 00	807,3	Tot.Cal.
80	gr. di zucchero	328	
120	gr. di burro	859,2	
1	uovo intero	80	
1	cucchiaino di lievito in polvere	n.d.	
la scorza di 1 limone		n.d.	
Ingredienti per ripieno:			
250	gr. di mascarpone	1125	
1	uovo	80	
80	gr. di zucchero	328	
100	gr. di amaretti	452	
2	bicchierini di amaretto	72	**4131,5**

Preparazione: Preparare la base impastando tutti gli ingredienti, fino ad ottenere un impasto omogeneo e lavorabile. Quindi stendere la pasta su un tappetino di silicone e rovesciarla in una teglia a cerniera di 24 cm, prima imburrata e infarinata (tenendo da parte un pezzetto di pasta per guarnire).

Preparare il ripieno mescolando bene il mascarpone con l'uovo e lo zucchero, poi bagnare gli amaretti nel liquore e disporli all'interno della tortiera, rovesciando poi la crema al mascarpone.

Con la pasta tenuta da parte formare le striscioline e abbassare i bordi tutt'intorno. Infornare a 180° per circa 35-40 minuti.

Crostata ananas e crema

Ingredienti:

1	dose di pasta frolla	2116	Tot.Cal.
1	scatola di ananas sciroppata	308	
50	gr. di biscotti secchi	214,5	
3	uova di crema pasticcera	1551	**4189,5**

Preparazione: Impastare la pasta frolla, stenderla su un tappetino di silicone (tenerne un pochino da parte per la guarnire) e con l'aiuto del tappetino mettere la sfoglia in una tortiera imburrata e infarinata.

Coprire il fondo con i biscotti sbriciolati, mettere sopra le fette di ananas sgocciolate dal loro succo, ed infine la crema. Fare le striscioline per guarnire con la pasta tenuta da parte e abbassare i bordi laterali con la rotella tagliapasta.

Infornare in forno già caldo fino a che la superficie risulta leggermente dorata.

Crostata cioccolata e panna

Ingredienti:			
1	dose di pasta frolla	2116	Tot.Cal.
Ingredienti per ripieno:			
250	ml. di panna	240	
3	cucchiai di zucchero	240	
200	gr. di cioccolato fondente	1010	
20	gr. di burro	143,2	
2	uova	160	**3909,2**

Preparazione: Preparare la pasta frolla, dividerla in due parti una grande e una piccola per coprire.
Stenderla su un tappetino di silicone e con l'aiuto del tappetino metterlo in una tortiera da 24 cm. imburrata e infarinata.

Iniziare a preparare la crema mettendo a bollire la panna con lo zucchero, farla bollire per qualche minuto poi spegnere e farla raffreddare. Unire le uova e mantecare bene. Sciogliere la cioccolata con il burro e unirla alla crema.

Montare a neve fermissima gli albumi aggiungere un cucchiaio di zucchero e poi unirla alla crema.

Mettere il composto nella tortiera e ricoprire con l'altra pasta, sigillando bene i bordi. (Io quì ne ho lasciata troppo poca e i bordi sono rimasti scoperti). Infornare in forno già caldo a 180° per circa 40 minuti.

Crostata cocco e gocce di cioccolata

Ingredienti:

1	dose di pasta frolla	2116	Tot.Cal.
100	gr. di farina di cocco	370	
40	gr. di zucchero	164	
40	gr. di zucchero a velo	164	
1	cucchiaio di essenza di mandorle	n.d.	
4	uova	320	
100	gr. di gocce di cioccolata	505	
Per guarnire:	zucchero a velo	n.d.	**3639**

Preparazione: Preparare la pasta frolla e stenderla su un foglio di carta forno o un tappetino di silicone (tenendone un pezzetto per la guarnire) e capovolgere la pasta una teglia di 24 cm. imburrata e infarinata, rialzando i bordi di circa 2 cm.

In una terrina sbattere bene le uova con lo zucchero semolato, poi aggiungere mano a mano tutti gli altri ingredienti e mescolare bene. Versare il ripieno all'interno della pasta; con la pasta tenuta da parte creare le striscioline e creare una griglia sopra la crostata. Cuocere in forno già caldo a 180° per circa 40 minuti, spolverizzare a piacere con zucchero a velo.

Crostata cocco e ricotta

Ingredienti:

1	dose di pasta frolla	2116	Tot.Cal.
250	gr. di ricotta	365	
50	gr. di farina di cocco	185	
1	cucchiaino di cacao amaro	33	
50	gr. di zucchero	205	
2	uova	160	**3064**

Preparazione: Preparare il ripieno sbattendo le uova con lo zucchero fino a che non diventano una crema, aggiungere la ricotta, il cacao, il cocco e mescolare tutto bene.

Stendere la pasta frolla, tenendo da parte un pochino di pasta per la decorazione. Foderare uno stampo imburrato di 24 cm. e riempire con il ripieno.

Fare le striscioline con la pasta tenuta da parte, metterle sopra l'impasto e con l'aiuto della rotella dentata ripiegare i bordi.

Infornare in forno già caldo a 180° per circa 40 minuti.

Crostata crema e ricotta

Ingredienti per la pasta:			
1	dose di pasta frolla	2116	Tot.Cal.
Ingredienti per ripieno:			
3	uova di crema	1551	
250	gr. di ricotta	365	
50	gr. di cioccolato alle nocciole	323	
Per guarnire:	zucchero a velo	n.d.	**4355**

Preparazione: Preparare la crema e la pasta (tenendo i ritagli da parte per la guarnizione)
Preparare il ripieno: Mescolare molto bene crema e ricotta. Tagliare a scagliette il cioccolato aiutandosi con un coltellino e unirla all' impasto di ricotta.

Mettere l'impasto all'interno della pasta. Aiutandosi con un pò di farina, stendere i ritagli di pasta frolla ad una altezza di circa 3 - 4 mm. e con una rotella tagliapasta o un coltellino tagliare tante striscioline larghe circa mezzo cm. e appoggiarle sopra la torta prima in un verso e poi nell'altro per formare una griglia.

Infornare in forno già caldo a 180° per circa 40 minuti. Sformare e spolverizzare con zucchero a velo.

Crostata di limone e arance

Ingredienti per la pasta:

200	gr. di farina 00	702	Tot.Cal.
100	gr. di burro	716	
75	gr. di zucchero a velo	307,5	
1	uovo	80	
Ingredienti per ripieno:			
½	dl. di succo di limone (120 Ml.)	n.d.	
1/5	dl. di succo di arance (150 Ml.)	n.d.	
2	dl. di panna fresca	n.d.	
3	uova	240	
1	tuorlo	62	
100	gr. di zucchero	410	**2517,5**

Preparazione: Preparare la pasta e farla riposare per circa 10 minuti.

Preparare il ripieno sbattendo molto bene le uova e il tuorlo, unire il succo di limone, il succo di arance e la panna, sbattere bene fino ad avere un impasto cremoso, solo alla fine aggiungere lo zucchero e far amalgamare bene. Stendere la pasta, metterla in una teglia foderata di carta forno e versare dentro il composto,
con l'aiuto di una rotella tagliapasta abbassare i bordi.

Infornare a 180° per 40 minuti. (nel mio forno dopo 20 minuti ho coperto la teglia con un'altra teglia rovesciata altrimenti bruciava).

Far raffreddare molto bene prima di tagliare!
Spolverizzare a piacere con zucchero a velo.

Crostata di mele

Ingredienti:			
1	dose di pasta frolla	2116	Tot.Cal.
Ingredienti per ripieno:			
2	mele	106	
250	ml. di panna da montare	800	
50	gr. di zucchero	205	
70	gr. di mandorle tritate	404,6	
1	uovo intero	80	**3711,6**

Preparazione: Preparare la pasta frolla, stendere su un tappetino (tenendo da parte un pezzetto per la guarnizione) e con quest'ultimo aiutarsi per mettere la pasta in una teglia imburrata e infarinata (io per questa ho usato una teglia di alluminio da 6 porzioni). Sbucciare e tagliare le mele a spicchi sottili e disporle in fila sulla pasta, fino a che risulta tutta coperta.

Tritare grossolanamente le mandorle e metterle sopra le mele.

Sbattere bene l'uovo con lo zucchero, unire la panna e rovesciare tutto sulle mele. Con la pasta tenuta da parte formare le striscioline per fare la griglia sopra la crostata.

Infornare in forno già caldo a 180° per 35 - 40 minuti.

Crostata di mele e ricotta

Ingredienti:			
1	dose di pasta frolla	2116	Tot.Cal.
Ingredienti per ripieno:			
2	mele	159	
30	gr. di granella di nocciole	193,8	
1	cucchiaino di cacao dolce	70	
250	gr. di ricotta	365	
2	cucchiai di zucchero	160	
20	gr. di nocciole per spolverizzare	129,2	**3193**

Preparazione: Preparare la pasta frolla come da ricetta.
Preparare il ripieno: Sbucciare e tagliare le mele a fettine sottili, e spruzzarle con il limone.

In una ciotola mescolare tutti gli altri ingredienti (tranne le nocciole per spolverizzare).

Fare uno strato di mele nel fondo della pasta, ricoprire con il composto di ricotta e spargere sopra le nocciole lasciate da parte.
Infornare a 180° per circa 35-40 minuti.

Crostata di nutella meringata

Ingredienti:			
1	dose di pasta frolla	2116	Tot.Cal.
Ingredienti per ripieno:			
6	cucchiai di nutella	720	
Ingredienti per copertura:			
2	albumi	36	
80	gr. di zucchero semolato	328	
1	cucchiaino di cacao dolce	38	**3238**

Preparazione: Preparare la frolla con tutti gli ingredienti, stendere una sfoglia e foderare una teglia di 24 cm. di diametro imburrata e infarinata. Bucherellare il fondo con i rebbi di una forchetta, coprire con carta alluminio e mettere in forno già caldo a 180° per 20 minuti.

Togliere la carta di alluminio, far raffreddare un pochino e ricoprire il fondo con la nutella.

Preparare la copertura montando a neve fermissima gli albumi, aggiungere lo zucchero e un cucchiaino di cacao, coprire la nutella con il composto. infornare a 200° x 20 minuti circa o fino a che non sarà dorato l'albume. A piacere cospargere con zucchero a velo.

Crostata farcita alla cioccolata bianca

Ingredienti per la pasta :			
160	gr. di burro	1145,6	Tot.Cal.
75	gr. di zucchero a velo	307,5	
1	albume	18	
300	gr. di farina 00	1053	
Ingredienti per la crema:			
200	gr. di cioccolato bianco	1078	
2	cucchiai di latte	26	
250	gr. di ricotta	365	
1	uovo	80	
4	cucchiai di zucchero	320	**4393,1**

Preparazione: Preparare la pasta frolla e farla riposare per circa 30 minuti.
Nel frattempo preparare la crema mettendo a sciogliere in una pentola a bagnomaria la cioccolata con il latte, farla intiepidire poi unire gli altri ingredienti e mescolare bene per ottenere una bella crema liscia.

Dividere la pasta in due parti una più grande e una più piccola. Stendere il pezzo di pasta più grande e con l'aiuto di un tappetino di silicone foderare una teglia imburrata e infarinata.

Rovesciare dentro la crema al cioccolato e ricoprire con l'altro pezzo di pasta.
Con l'aiuto di una rotella tagliapasta abbassare e saldare i bordi.

Infornare a 180° per 35 - 40 minuti.

Crostata in crosta di mandorle

Ingredienti per la pasta :			
350	gr. di farina 00	1228,5	Tot.Cal.
6	cucchiai di zucchero	480	
1	uovo	80	
2	tuorli	124	
1	limone grattugiato	n.d.	
1/2	bustina di lievito	n.d.	
1	bustina vanillina	n.d.	
125	gr. di margarina	898,75	
Ingredienti per copertura:			
2	albumi	36	
125	gr. di mandorle spellate e tostate	722,5	
125	gr. di zucchero	512,5	
1	cucchiaio di cacao amaro	66	**4148,25**

Preparazione : Fare un impasto con tutti gli ingredienti. Stendere l'impasto in una teglia (di 26 cm. di diametro) imburrata e infarinata, alzando leggermente i bordi.

Preparare la copertura tostando e tritando grossolanamente le mandorle.

Montare a neve gli albumi , aggiungere lo zucchero, il cacao e le mandorle. Versare il composto sulla base già stesa nella teglia e livellare bene.
Mettere in forno a 200° per 20 – 25 minuti circa

Crostata mascarpone e noci

Ingredienti:			
1	dose di pasta frolla	2116	Tot.Cal.
Ingredienti per farcire:			
500	gr. di mascarpone	2250	
100	gr. di zucchero	410	
3	uova	240	
100	gr. di panna fresca	320	
90	gr. di maizena	301,5	
1	bustina vanillina	n.d.	
100	gr. di gherigli di noci	618	**6255,5**

Preparazione: Stendere la pasta frolla e con l'aiuto del tappetino e di carta forno (tenendo un pezzetto di pasta per la decorazione) foderare una teglia da 26 cm. imburrata e infarinata, alzando i bordi a circa 1 cm e mezzo.

Preparare il ripieno :
Sbattere bene le uova con lo zucchero, aggiungere la maizena, la panna il mascarpone e la vanillina e solo alla fine le noci tritate.

versare il composto nella tortiera, stendere la pasta tenuta da parte e creare le striscioline da mettere sopra.

Cuocere in forno caldo a 180° per circa 40 minuti.

Crostata moretto

Ingredienti :

250	gr. di farina 00	877,5	Tot.Cal.
1	uovo	80	
1	cucchiaio di brandy	45	
175	gr. di burro	1253	
100	gr. di zucchero	410	
100	gr. di cioccolato al latte	535	
100	gr. di cioccolato fondente	505	
la buccia grattugiata di un limone		n.d.	
Per guarnire: zucchero a velo		n.d.	**3705,5**

Preparazione: Preparare la pasta mescolando farina, zucchero, l'uovo, 125 gr. di burro ammorbidito, il brandy, la buccia di un limone grattugiato, impastare tutto rapidamente e formare una palla che lascerete riposare per 30 minuti.

Stendere la pasta e ricoprire una teglia da 24 cm. foderata di carta forno, bucherellare con una forchetta , ricoprire la pasta con carta di alluminio e mettere in forno già caldo a 180° per 20 minuti.

fondere il cioccolato a pezzi con il restante burro e 2 cucchiai di acqua.
Togliere la crostata dal forno, (prima di togliere il fogli di alluminio abbassare velocemente la pasta se si sarà alzata) togliere il foglio di alluminio e far raffreddare. Riempire la crostata con la cioccolata e far raffreddare.

Quando è fredda fare la decorazione a piacere , andrebbe decorata con ciuffi di panna montata, ma qui ho decorato solo con zucchero a velo. (Mi sono dimenticata di prendere carta più consistente , ho usato il solito tovagliolo per decorare ma non va bene, perchè quando si toglie si sporca la torta di zucchero...)

Crostata nutella e cocco

Ingredienti:

3	uova	240	Tot.Cal.
120	gr. di zucchero	492	
100	gr. di burro	716	
250	gr. di farina 00	877,5	
3	cucchiai di latte	39	
½	bustina di lievito	n.d.	
1	tazza di farina di cocco	740	
5	cucchiai di nutella	720	**3824,5**

Preparazione: Preparare la pasta: sbattere i tuorli con lo zucchero, aggiungere la farina, il latte con la bustina di lievito, il burro sciolto ed impastare.

Montare a neve gli albumi, aggiungere il cocco, la nutella e mescolare bene tutto. Stendere l'impasto sulla teglia, mettere all' interno la crema di albumi, creare sopra le striscioline e ripiegare i bordi verso l'interno aiutandosi con una rotella tagliapasta.

Infornare in forno già caldo per 30 - 35 minuti a 180°.

Crostata nutella e mascarpone

Ingredienti:			
1	dose di pasta frolla	2116	Tot.Cal.
Ingredienti per ripieno:			
3	tuorli	186	
150	gr. di zucchero	615	
1	cucchiaio di farina 00	40	
250	gr. di mascarpone	1125	
4	cucchiai di nutella	480	**4562**

Preparazione: Lavorare benissimo le uova con lo zucchero fino a che diventano spumose, aggiungere il mascarpone e la farina e amalgamare bene tutto.

Stendere la frolla su un tappetino di silicone infarinato (a piacere tenere un pochino di pasta per la decorazione) e con quest'ultimo aiutarsi per rovesciare la pasta in una tortiera da 24 cm. imburrata e infarinata.
Stendere sul fondo un paio di cucchiai colmi di nutella poi mettere sopra la crema al mascarpone e decorare a piacere.

Infornare a 180° per circa 35 - 40 minuti.

Crostata panna e cioccolato bianco

Ingredienti:

1	dose di pasta frolla	2116	Tot.Cal.
Ingredienti per ripieno:			
500	ml. di panna	1650	
200	gr. di cioccolato bianco	1078	
1	cucchiaio raso di cacao dolce	38	
30	gr. di frumina	n.d.	
120	gr. di zucchero	492	
Per guarnire : zucchero a velo		n.d.	**5374**

Preparazione: Preparare la pasta frolla come da ricetta, tritare il cioccolato a scagliette.

Mettere a bollire la panna con lo zucchero, appena lo zucchero è sciolto unire la cioccolata
e spegnere il fuoco, girare fino a che il cioccolato è sciolto.
Sbattere le uova, unire il cacao e la frumina ed unire alla panna.
Mettere il composto nella tortiera e con l'aiuto di una rotella tagliapasta o la lama di un coltello abbassare i bordi.

Cuocere in forno a 180° per circa 40 minuti. Sformare e spolverizzare con zucchero a velo.

Crostata ricotta e nutella

Ingredienti per pasta frolla:			
400	gr. di farina 00	1404	Tot.Cal.
125	gr. di zucchero	512,5	
125	gr. di burro	895	
2	uova	160	
½	bustina di lievito	n.d.	
Ingredienti per ripieno:			
150	gr. di zucchero	615	
3	tuorli	186	
250	gr. di ricotta	365	
3	cucchiai di farina 00	120	
4	cucchiai di nutella	480	**4737,5**

Preparazione: Preparare la pasta frolla unendo tutti gli ingredienti, stendere la pasta su un tappetino (tenendone un pò da parte per la guarnire) e poi metterla in una tortiera da 24 imburrata e infarinata.

Preparare il ripieno, sbattendo molto bene i tuorli con lo zucchero, aggiungere la ricotta la farina e la nutella.

Versare il composto nella tortiera, livellare e con la pasta tenuta da parte, creare le striscioline per la copertura.

Cuocere in forno già caldo a 180° per circa 35 - 40 minuti. Spolverizzare con zucchero a velo.

Crostata simil raffaello

Ingredienti:

1	dose di pasta frolla	2116	Tot.Cal.
Ingredienti per ripieno:			
3	albumi	54	
100	gr. di zucchero	410	
150	gr. di farina di cocco	555	
200	ml. di latte	140	
80	gr. di mandorle	462,4	
50	gr. di wafer	224,5	
100	gr. di cioccolato bianco	539	**4500,9**

Preparazione: Preparare la frolla come da ricetta, stendere la pasta lasciando un pezzetto da parte la decorazione. Mettere la pasta nella tortiera imburrata e infarinata, aiutandosi con il tappetino, rialzando i bordi per un paio di cm. Mettere le mandorle nel mixer e tritarle grossolanamente, metterle sul fondo della crostata in modo uniforme, poi cospargere sopra i wafer sbriciolati finemente.

Tagliuzzare la cioccolata metterla in una ciotola, unire il cocco, il latte, lo zucchero e mescolare bene.

Montare a neve fermissima gli albumi e unirli delicatamente al composto di cocco lavorando con un cucchiaio di legno dall'alto verso il basso, cercando di non smontare gli albumi.

Versare il composto all'interno della pasta. Con la pasta tenuta da parte formare le striscioline e metterle sopra la crostata per decorarla. Infornare a 180° per circa 40 minuti.

Crostata tiramisù

Ingredienti:			
1	dose di pasta frolla	2116	Tot.Cal.
Ingredienti per ripieno:			
300	gr. di mascarpone	1350	
2	tuorli	124	
2	cucchiai di zucchero	160	
2	cucchiai di nutella	240	
4	pacchetti piccoli di pavesini	3,96	
3	tazzine di caffè	n.d.	
Per guarnire : cioccolato o cacao		n.d.	**3993,96**

Preparazione: Preparare la pasta frolla, stenderla e con l'aiuto di un tappetino, metterla in una tortiera a cerniera di 24 cm. alzando i bordi di circa 2 cm. ricoprire con carta di alluminio e cuocere in forno caldo a 180° per 20 minuti.

Dopo la cottura, togliere la carta di alluminio e spalmare il fondo con due cucchiai di nutella.

Preparare il ripieno, sbattendo molto bene i tuorli con lo zucchero, aggiungere gli albumi montati a neve fermissima e il mascarpone.

Immergere velocemente i pavesini nel caffè e fare un primo strato di biscotti, mettere metà crema e ripetere l'operazione, terminando con la crema. Spolverizzare con cacao o cioccolato grattugiato. Mettere in frigo e far riposare qualche ora.

Crostata tre strati

Ingredienti:

500	gr. di farina 00	1755	Tot.Cal.
150	gr. di burro	1074	
150	gr. di zucchero	615	
2	uova	124	
1	bustina di lievito	n.d.	
½	limone grattugiato	n.d.	
3	cucchiai di latte	39	
due tipi di marmellate diverse per farcire		n.d.	
Per guarnire : zucchero a velo		n.d.	**3607**

Preparazione : Setacciare la farina sulla spianatoia, aggiungere il burro morbido, lo zucchero, 1 uovo intero, 1 tuorlo, il lievito, la buccia grattugiata di un limone e il latte. Impastare il tutto sino ad ottenete una pasta liscia ed omogenea e molto consistente. Dividerla in 3 parti (una più grande che sarà la base e due uguali)

stenderla con il mattarello, fare il primo di circa 3 o 4 cm più grande della teglia e, aiutandosi con la carta forno o con il tappetino metterlo in una teglia imburrata e infarinata. Cospargere con la prima marmellata (io quì ho usato marmellata di prugne).

Fare il secondo strato della stessa grandezza della teglia, appoggiare sopra il secondo pezzo e stendere sopra la seconda marmellata (quì ho messo la marmellata di more).

Infine mettere il terzo pezzo di pasta, abbassate i bordi laterali con la rotella tagliapasta. infornare a 200° per 25 - 30 minuti.

Sploverizzare con zucchero a velo.

Iscriviti alla NewsLetter su www.ricettegustose.it per conoscere tutte le nuove ricette inserite

Dolci fritti

Bombolotti alla marmellata	82
Cannoli alla ricotta	83
Castagnole	84
Castagnole alla ricotta	85
Castagnole alle patate	86
Ciambelle	87

Bombolotti alla marmellata

Ingredienti:

220	gr. di farina 00	772,2	Tot.Cal.
50	gr. di burro ammorbidito	358	
15	gr. di lievito di birra	n.d.	
30	gr. di zucchero a velo	123	
1	uovo	80	
1	tuorlo	62	
8	cucchiaini di marmellata	240	
Per guarnire : 50 gr. zucchero semolato		205.	**1635,2**

Preparazione: Preparare il lievitino: Sciogliere il lievito in poca acqua e mescolare con 70 gr. di farina. Impastare per ottenere un bel panetto morbido. Mettere a lievitare fino al raddoppio.

Riprendere il panetto, unire il resto della farina , il burro, lo zucchero a velo, l'uovo e il tuorlo. Mettere a lievitare di nuovo fino al raddoppio.

Riprendere l'impasto, infarinare un piano da lavoro e con il mattarello stendere la pasta ad uno spessore di circa mezzo centimetro. Con un tagliapasta rotondo o con un bicchiere ricavare tanti cerchi di circa 8 cm. di diametro (io ho ricavato 16 cerchi x 8 bombolotti). Su metà dei cerchi mettere un cucchiaino di marmellata, sovrapporre gli altri cerchi, bagnare i bordi con pochino di acqua fresca e sigillare bene.

Mettere a lievitare per circa un'ora, poi friggere in abbondante olio bollente, scolare su carta assorbente e passare nello zucchero semolato.

Cannoli alla ricotta

Ingredienti per 12 cannoli:			
300	gr. di farina 00	1053	Tot.Cal.
30	gr. di zucchero	123	
25	gr. di burro	179	
1	bicchiere di marsala secco	270	
Per ripieno:			
300	gr. di ricotta freschissima	438	
150	gr. di zucchero	615	
50	gr. di scagliette di cioccolato	267,5	
Per guarnire: zucchero a velo		n.d.	2945,5
Attrezzatura: Stampini per cannoli			

Preparazione: Preparare l'impasto e far riposare la pasta in luogo fresco per 30 minuti.

Passato questo tempo, infarinare un piano da lavoro e con l'aiuto del mattarello stendere la pasta molto sottile e ricavare 12 quadrati di circa 10 cm. di lato.

Mettere lo stampo del cannolo in diagonale sul quadrato ed arrotolare sigillando molto bene la punta. Friggere in abbondante olio bollente fino a che risultano dorati, scolare su carta assorbente far raffreddare e togliere lo stampo.

Preparare il ripieno mescolando molto bene ricotta zucchero e cioccolata e con l'aiuto di una siringa a bocchetta larga riempire i cannoli.
Spolverizzare con zucchero a velo.

Castagnole

Ingredienti :

3	uova	240	Tot.Cal.
farina quanto basta		n.d.	
1	bustina di lievito	n.d.	
1	bicchiere di latte	70	
1	bicchierino di grappa	96	
3	cucchiai di zucchero	240	
1	limone grattugiato	n.d.	**646**

Preparazione: Sbattere molto bene le uova con lo zucchero,

aggiungere tutti gli altri ingredienti fino ad ottenere uno composto cremoso ma non denso, deve essere prelevato con il cucchiaio.

Mettere sul fuoco un pentolino con l'olio e appena sarà ben caldo prendere a cucchiaiate il composto e tuffarlo nell'olio (l'olio deve essere abbondante, le palline si devono girare da sole),

appena sono colorate scolarle in un piatto con carta assorbente e cospargere di zucchero.

Castagnole alla ricotta

Ingredienti:

400	gr. di farina 00	1404	Tot.Cal.
100	gr. di fecola	362	
50	gr. di burro	358	
5	tuorli	310	
300	gr. di ricotta	438	
100	gr. di zucchero	410	
150	gr. di latte	105	
4	cucchiai di rhum	160	
1	bustina di lievito	n.d.	
la buccia grattugiata di 1 limone e 1 arancio		n.d.	
Per guarnire : zucchero a velo		n.d.	**3547**
Per friggere: olio di semi			

Preparazione: Amalgamare burro e zucchero, unire la ricotta sgocciolata, le scorze, il rhum, i tuorli, il latte, la farina e la fecola setacciate con il lievito.

Mettere in una padella abbondante olio, prendere un pochino di impasto con un cucchiaio e gettarlo nell'olio bollente,

quando le palline saranno dorate, scolarle bene, metterle in un piatto e cospargerle con lo zucchero a velo.

Castagnole alle patate

Ingredienti:

1	uovo	80	Tot.Cal.
160	gr. di farina 00	561,6	
100	gr. di zucchero	410	
¼	di cubetto di lievito di birra	n.d.	
1	patata lessata	43,5	
50	gr. di latte	35	**1130,1**

Preparazione: Sciogliere il lievito nel latte, passare la patata nello schiacciapatate, impastare con tutti gli ingredienti e far lievitare fino al raddoppio.

Passato il tempo di lievitazione, mettere a friggere abbondante olio di semi e aiutandosi con un cucchiaio, versare nell'olio bollente piccole quantità di pasta, appena colorite toglierle e metterle su un piatto con carta assorbente da cucina.

Spolverizzare con zucchero a velo.

Ciambelle fritte

Ricetta di Orietta dal forum Ricette Gustose

Ingredienti per circa 18 - 20 ciambelle

1	kg. di farina 00	3510	Tot.Cal.
500	gr. di patate lessate	435	
4	uova	320	
8	cucchiai di zucchero	640	
100	gr. di burro	716	
1	cucchiaio di miele	20	
1	bicchiere di latte	175	
1	cubetto di lievito	n.d.	
la buccia grattugiata di 1 limone		n.d.	**5816**

Preparazione: Lessare le patate e passarle allo schiacciapatate.
Sciogliere il lievito nel latte tiepido e unire agli altri ingredienti. Impastare fino ad ottenere un panetto omogeneo.

Fare le ciambelle e mettere a lievitare. Infarinando bene il tappetino, altrimenti si attaccano, friggere in olio abbondante.

Appena sono dorate, scolarle e passarle nello zucchero .

Iscriviti alla NewsLetter su www.ricettegustose.it per conoscere tutte le nuove ricette inserite

Piccola pasticceria

Babà al limoncello		89
Bignè		90
Brownies cioccolato e cocco		91
Caramelle alla nutella		92
Ciambelline al mosto d'uva		93
Ciambelline alla marmellata		94
Ciambelline alla ricotta		95
Cornetti di sfoglia e nutella		96
Delizie ai frutti di bosco		97
Fiocchi nutella e nocciole		98
Frollini alla nutella		99
Girelle di frolla e ricotta		100
Morbidosi al cocco		101
Morettine al cacao		102
Pesche alla crema		103
Pesche panna e caffè		104
PlumCake cioccolato e noccioline		105
Pozzi d'amore		106
Ravioli ricotta e nutella		107
Sospiri alla nutella		108

Babà al limoncello

Ricetta gentilmente inviata da Katia

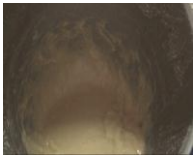
Ingredienti per 12 babà:

			Tot.Cal.
Per lievito preimpasto:			
50	gr. di farina manitoba	175,5	
1	cucchiaino di zucchero	80	
12	gr. di lievito	n.d.	
30	gr. di acqua	n.d.	
Per impasto:			
250	gr. di farina manitoba	800	
100	gr. di burro morbidissimo	716	
5	uova (250 gr.)	400	
80	gr. di zucchero	328	
Per la bagna al limoncello:			
300	gr. di acqua	n.d.	
180	gr. di zucchero	738	
100	gr. di limoncello	n.d.	**3237,5**

Attrezzatura: 12 stampini per babà

Preparazione: Preparare il preimpasto: sciogliere il lievito nell'acqua, unire farina e zucchero, impastare bene e far lievitare per circa 30 minuti.

Passato il tempo di lievitazione, sbattere molto bene le uova in una ciotola, aggiungere al preimpasto la farina , la vanillina lo zucchero, e le uova poche alla volta, già sbattute separatamente. Far impastare per 10 minuti poi aggiungere il burro morbido e amalgamare di nuovo tutto.



Mettere negli stampini e far lievitare, quando l'impasto arriva al bordo dello stampino. Infornare a 180° per 15 minuti.

Preparare la bagna: Mettere a bollire l'acqua con lo zucchero per 5 minuti, poi spegnere il fuoco aggiungere il limoncello e far raffreddare. Sformare i babà metterli su una griglia con una teglia sotto e iniziare ad inzuppare fino a che non assorbono più liquido. Sembrano ben inzuppati, in realtà dentro restano asciutti se non si usa tutta la bagna.

Metterli nei pirottini di carta.

Bignè

Ingredienti :

4	uova	320	Tot.Cal.
180	gr. di farina 00	631,8	
75	gr. di strutto	675	
¼	di acqua	n.d.	
Per farcire:			
4	uova di crema pasticcera	2068	
la buccia grattugiata di 1 limone		n.d.	**3694,8**

Preparazione : Mettere a bollire l'acqua con lo strutto, quando lo strutto e' completamente sciolto (quì io ho usato il burro) aggiungere rapidamente la farina e togliere la pentola dal fuoco,

continuare a girare aggiungendo 1 uovo alla volta, aggiungere il successivo solo quando il precedente è ben amalgamato.

Amalgamare bene e con l'aiuto di un cucchiaio distribuire dei mucchietti di pasta su una placca da forno.

Con l'aiuto di un cucchiaio e con un solo dito passare intorno al bignè con movimento rotatorio per dare una bella forma rotonda.
Cuocete a 180° per circa 45 minuti.

Preparare 4 uova di crema pasticcera, con l'aiuto di una siringa riempire i bignè e spolverizzarli con zucchero a velo.

Brownies cioccolato e cocco

Ingredienti:

180	gr. di burro	1288,8	Tot.Cal.
250	gr. di nutella	1325	
5	uova	600	
170	gr. di farina 00	596,7	
1	bustina di vanillina	n.d.	
100	gr. di cioccolato bianco	539	
200	gr. di zucchero	820	
15	gr. di farina di cocco	55,5	**5225**

Attrezzatura: Teglia di alluminio da 12 porzioni

Preparazione: Fondere il burro in un pentolino a fuoco lento, unirvi la vanillina e 200 gr. di nutella. Tritare grossolanamente il cioccolato bianco, sbattere a spuma lo zucchero con le uova, incorporatevi la farina, il composto di nutella, il cocco e il cioccolato bianco .

Rivestire di carta teglia, distribuirvi infornare a 180° per minuti. Togliere dal spalmarlo subito con rimasta e il cocco.

forno una l'impasto e 30 - 35 forno e la nutella

Far raffreddare e tagliare a quadratini di circa 2 x 2 cm.

Caramelle alla nutella

Ingredienti per 12 caramelle:

250	gr. di pasta sfoglia	900	Tot.Cal.
12	cucchiaini di nutella	1440	**2340**

Preparazione:

Stendere la pasta sfoglia, ricavare 12 rettangoli, metterci sopra un bel cucchiaino di nutella, arrotolare ben stretto, sigillare bene i bordi e girare le estremità per ottenere la forma di caramella.

Infornare a 200° fino a che la superficie sarà dorata, circa 20 minuti , attenzione alla cottura se restano troppo si asciuga la nutella!!

Ciambelle al mosto d'uva

Ingredienti per 6 ciambelle:			
250	gr. di farina 00	877,5	Tot.Cal.
50	gr. di zucchero	205	
50	gr. di burro	358	
2	uova	160	
1	limone grattugiato	n.d.	
½	bustina di lievito	n.d.	
Ingredienti per ripieno:			
600	gr. di mosto d' uva	450	
100	gr. di gherigli di noci	618	
400	gr. di mele (2 mele)	212	
200	gr. di pere (1 pera)	70	**2950,5**

Preparazione: Ammorbidire il burro e fare un impasto con tutti gli ingredienti, mettere a lievitare fino al raddoppio.
Nel frattempo mettere a bollire il mosto, unire le mele e le pere, tagliare a dadini, coprire e lasciar cuocere fino a che il mosto non sarà completamente assorbito.

Riprendere l'impasto lievitato, prendere un pezzetto di pasta alla volta e formare dei rettangoli lunghi circa 20 cm e stenderli con il mattarello ad uno spessore di 4 - 5 mm. per un'altezza di circa 5 - 6 cm. Mettere al centro un pochino di frutta al mosto e chiudere a ciambella. Cuocere in forno già caldo a 180° per circa 30 minuti.

Ciambelline alla marmellata

Ingredienti :

250	gr. di farina 00	877,5	Tot.Cal.
250	gr. di burro	1790	
70	gr. di zucchero	287	
100	gr. di panna	320	
1	uovo	80	
20	gr. di lievito di birra	n.d.	
1	bicchierino di latte	n.d.	
marmellata di albicocche		n.d.	
Per guarnire : zucchero a velo		n.d.	**3354,5**

Preparazione : Scaldare il latte, sciogliervi il lievito di birra e unire una cucchiaiata di farina e un pizzico di zucchero semolato.
Mescolare e lasciare lievitare al caldo.

Versare sulla spianatoia la restante farina, lo zucchero semolato il burro fuso, il tuorlo, il composto lievitato e la panna. Mescolare bene e poi impastare energicamente, coprire con un canovaccio e lasciare riposare per 30 minuti. Trascorso il tempo indicato stendere l'impasto in una sfoglia e da essa ricavare dei rettangoli di circa 8 per 4 cm.

Spennellarli tutti con la marmellata, arrotolare partendo dal lato più lungo formando dei cilindretti che dovranno essere chiusi a ciambellina. Appoggiarli su una placca imburrata e infarinata, pennellarli con poco latte e lasciarle riposare per 10 minuti. Cuocere a 180° per 20 minuti circa.

Spolverizzare con zucchero a velo.

Ciambelline alla ricotta

Ingredienti:

150	gr. di ricotta	219	Tot.Cal.
150	gr. di zucchero	615	
250	gr. di farina 00	877,5	
50	gr. di cacao amaro	114,5	
100	gr. di burro ammorbidito	716	
1	bustina di lievito	n.d.	
1	uovo	80	
Per guarnire: zucchero a velo		n.d.	**2622**

Preparazione: Impastare tutti gli ingredienti molto bene fino ad ottenere un impasto omogeneo e morbido.

Ricavare tanti bastoncini lunghi circa 15 cm. (dipende da come si vogliono dare grandi le ciambelline) e chiuderli a cerchio.

Cuocere in forno per 13-15 minuti per circa 180°. Spolverizzare con zucchero a velo.

Cornetti di sfoglia alla nutella

Ingredienti per 12 - 14 cornetti

250	gr. di pasta sfoglia già stesa	900	Tot.Cal.
200	gr. di nutella	1060	
Per guarnire: zucchero a velo		n.d.	**1960**

Attrezzatura: Stampini a forma di cornetto
Siringa da pasticcere x farcire

Preparazione: Stendere la pasta su un piano di lavoro, tagliare a striscioline di circa 2 cm .

Arrotolare la pasta intorno al cornetto, facendo attenzione a sovrapporre bene i bordi, e metterli su una teglia con carta forno.

Cuocere in forno a 200° per 15 - 20 minuti.
Con l'aiuto della siringa da pasticcere, riempire i cornetti e spolverizzare con zucchero a velo.

Delizie ai frutti di bosco

Ingredienti :

200	gr. di pasta frolla	940	Tot.Cal.
100	gr. di frutti di bosco	50	
200	gr. di ricotta fresca	292	
1	foglio di gelatina	n.d.	
2	cucchiai di latte	26	
100	gr. di zucchero	410	
250	confezione di panna fresca	800	
Per guarnire : 50 gr. di frutti di bosco		25	**2543**

Preparazione: Dalla pasta frolla ricavare dei dischi di circa 5 o 6 cm. di diametro, alti circa 5 mm. (ne ho ricavati 12), metterli in forno preriscaldato a 180° per circa 20 minuti.

Frullare i frutti di bosco con lo zucchero e la ricotta e mettete la crema ottenuta in una ciotola.

Fare ammorbidire la gelatina in acqua fredda per 5 minuti, strizzarla, scioglierla in poco latte caldo e versarla nella ciotola. Con la frusta montare la panna e incorporarla al composto di ricotta e gelatina.

Mettere i dischi di pasta frolla su un vassoio, ritagliare dalla carta forno 6 strisce alte di circa 5 cm e dividerle in due, ottenendo 12 rettangolini.

Chiudere i rettangolini di carta intorno al disco di pasta frolla (io li ho fermati con lo scotch) e versare dentro un grosso cucchiaio di composto, livellarlo bene e metterlo in frigo per circa due ore.

Prima di servire, togliere la carta e guarnire con altri frutti di bosco.

Fiocchi nutella e nocciole

Ingredienti per 24 - 26 fiocchi:

250	gr. di pasta sfoglia	900	Tot.Cal.
1	dose di pasta frolla	2216	
4	cucchiai di nutella	480	
50	gr. di nocciole tritate	323	**3919**

Preparazione: Preparare la pasta frolla come da ricetta.
Scongelare la pasta sfoglia e stenderla un pochino nel senso della lunghezza.

Fare un rettangolo con la pasta frolla della stessa grandezza della sfoglia, stendere sopra la nutella e le nocciole poi ricoprire con la sfoglia, e premere leggermente per far aderire la pasta.
Ritagliare tante striscioline di circa 1 cm. e mezzo e tagliarle poi a metà.

Prendere ogni singolo pezzetto e partendo dal centro far fare un giro intero, facendo restare la parte con la sfoglia rivolta in sù, si otterrà così la forma del fiocco.
Infornare in forno già caldo a 200° gradi per 15 - 20 minuti o fino a che non sono dorati.

Frollini alla nutella

Ingredienti per 18 frollini:

1	dose di pasta frolla	2116	Tot.Cal.
10	cucchiaini di nutella	1200	
Per guarnire : zucchero a velo		n.d.	**3316**

Preparazione: Fare la pasta frolla come da ricetta, non metterla nella teglia ma dividere l'impasto a metà. Con l'aiuto del mattarello stendere l'impasto ad uno spessore di circa 3-4 mm. e con l'aiuto
di un bicchierino ritagliare tanti cerchi (io ne ho ricavati 18).
Su questi cerchietti fare tre o quattro fori, (si possono fare con una cannuccia da bibite).Stendere l'altra metà di impasto e lasciarli interi.

Metterli tutti su una teglia con carta forno ed infornarli a 180° per circa 10 minuti.

Infornare a 180° per 10 minuti circa.

Spolverizzare con zucchero a velo, solo la metà con i buchi, sull'altra metà spalmare mezzo cucchiaino di nutella e accoppiarli.

Girelle di frolla e ricotta

Ingredienti:

1	dose di pasta frolla	2116	Tot.Cal.
250	gr. di ricotta	365	
50	gr. di zucchero	205	
50	gr. di cioccolato al latte e nocciole	267,5	
Per guarnire :	zucchero a velo	n.d.	**2953,5**

Preparazione: Fare la pasta frolla come da ricetta.
Su un tappetino o carta forno, abbondantemente infarinato, stendere la pasta a forma di rettangolo ad un'altezza di circa 5 mm.

In un piatto mescolare insieme ricotta, cioccolata e zucchero, e distribuirlo sopra la pasta.

Con l'aiuto del tappetino arrotolare la pasta ben stretta e tagliare a fettine di circa 1 cm. Appoggiare su una teglia con carta forno e infornare a 180° per 15 - 20 minuti . Far raffreddare e spolverizzare con zucchero a velo.

Morbidosi al cocco

Ingredienti per pan di spagna:			
2	uova	124	Tot.Cal.
250	gr. di zucchero	1025	
250	gr. di farina 00	877,5	
50	gr. di burro	358	
1	bicchiere di latte	175	
½	bustina di lievito	n.d.	
Ingredienti per cioccolata:			
200	gr. di burro	1432	
200	gr. di zucchero	820	
1	bicchiere di latte	175	
2	cucchiaini di cacao amaro	66	
Per guarnire : farina di noce di cocco		n.d.	**5052,5**

Preparazione : Preparare il pan di spagna con gli ingredienti sopra indicati e farlo cuocere a 180° gradi per circa 15 minuti, poi tagliarlo a quadretti.

In una padellina antiaderente fondere il burro, aggiungere il latte, mescolare zucchero e cacao ed amalgamare tutto insieme.
Immergere questi quadretti di pan di spagna nella pastella e poi nella farina di cocco.

Morettine al cacao

Ingredienti per circa 18 dolcetti:

150	gr. di farina 00	526,5	Tot.Cal.
100	gr. di burro fuso	716	
120	gr. di zucchero a velo	492	
2	uova	160	
40	gr. di cacao dolce	145,2	
½	bustina di lievito	n.d.	**2039,7**

Preparazione: In una terrina mettere tutti gli ingredienti, mescolare bene fino a ottenere una crema.

Con l'aiuto di un cucchiaio dividere l'impasto nei pirottini.

Infornare a 200° per 10 minuti.

Pesche alla crema

Ingredienti per 20 pesche grandi:

500	gr. di farina 00	1755	Tot.Cal.
3	uova	240	
200	gr. di zucchero	820	
100	gr. di burro	716	
1	bustina di lievito	n.d.	
Per farcire:			
3	uova di crema	517	
Per guarnire:	zucchero a velo	n.d.	**4048**

olio di oliva per ungere i gusci
1 bicchiere di liquore alchermes (diluito con qualche di cucchiaio di acqua bollita con 2 cucchiai di zucchero)
Attrezzatura: gusci di noci, pirottini di carta.

Preparazione: Ammorbidire il burro, unire tutti gli ingredienti ed impastare bene, se risulta molle farlo riposare un pochino in frigo.

Prelevare una piccola quantità di pasta grande quanto una noce (di meno se si vogliono fare più piccole), passare velocemente il guscio della noce nell'olio di oliva e avvolgere la pasta sopra il guscio.

Metterli in una teglia con carta forno , e infornare in forno già caldo a 200 gr. per 15 - 20 minuti. Far intiepidire, togliere delicatamente dai gusci e far raffreddare.

Preparare lo sciroppo mescolando il liquore con l'acqua bollita insieme a due cucchiai di zucchero. passare velocemente le pesche nel liquore , farcirle con un cucchiaio di crema e unire le due parti.

spolverizzare con zucchero a velo.

Pesche panna e caffè

Ingredienti:

Fare le pesche come da ricetta		3531	Tot.Cal.
Ingredienti per farcire 10 pesche :			
3	tazzine di caffè	6	
250	gr. di panna fresca	800	**4337**

Attrezzatura: Pirottini di carta, gusci di noci per le pesche

Preparazione: Preparare le pesche, farle intiepidire e toglierle dal guscio.
Preparare il caffè senza zuccherarlo.
Montare benissimo la panna.
Passare velocemente le pesche nel caffè e farcirle con la panna montata.

Metterle nei pirottino di carta e spolverizzare con zucchero a velo.

Assolutamente da provare!

Plumcake cioccolato e noccioline

Ingredienti:

100	gr. di cioccolato fondente	505	Tot.Cal.
80	gr. di burro	572,8	
3	uova	240	
100	gr. di zucchero	410	
120	gr. di farina 00	421,2	
60	gr. di maizena	201	
½	bustina di lievito per dolci	n.d.	
50	gr. di noccioline tritate grossolanamente	305	**2655**

Preparazione: Sciogliere il burro con il cioccolato.
Sbattere le uova con lo zucchero e aggiungere (solo quando è tiepido) il burro e cioccolato .

Aggiungere la farina setacciata con il cacao e il lievito, e le arachidi tritate.

Mettere un cucchiaio di composto nei pirottini , si devono riempire solo a metà , altrimenti in cotture escono dai pirottini. Cuocere in forno già caldo a 180° per circa 15 minuti.

Pozzi d'amore

Ingredienti:

5	uova	400	Tot.Cal.
250	gr. di zucchero	1025	
250	gr. di farina 00	877,5	
250	gr. di olio di semi	2250	
1	arancia grattugiata	n.d.	
½	arancio spremuto	n.d.	
1	bustina di lievito	n.d.	
Ingredienti per ripieno:			
½	litro di crema pasticcera	1551	
½	litro di panna montata	1600	**7703,5**

Preparazione: in una terrina sbattere le uova con lo zucchero, aggiungere la farina, l'olio di semi, l' arancia grattugiata, l' arancia spremuta e la bustina di lievito.

Mettere tutto il composto nelle piccole formine di carta e cuocere in forno a 180° per 15 minuti.

Nel frattempo unire la crema con la panna montata, mettere dentro la siringa da pasticcere con il beccuccio lungo e inserire delle piccole quantità nei biscotti cotti.

Ravioli ricotta e nutella

Ingredienti per circa 16 ravioli:

300	gr. di farina 00	1053	Tot.Cal.
150	gr. di ricotta	219	
70	gr. di zucchero	287	
6	cucchiai di latte	480	
2	cucchiaini di lievito	n.d.	
6	cucchiai di olio	270	**2309**

Preparazione: Unire tutti gli ingredienti e impastare fino ad ottenere un composto omogeneo. Stendere l'impasto su un piano ben infarinato. Con l'aiuto di una formina (io ho usato una tazzina da caffè) ritagliare tanti dischetti e su metà mettere un pochino di nutella.

Mettere sopra il resto dei dischetti e chiudere molto bene pressando sui bordi con una forchetta o con una rotella tagliapasta.

Cuocere 15 minuti circa a 180°.

Sospiri alla nutella

Ingredienti:

2	albumi	36	Tot.Cal.
80	gr. di zucchero	328	
120	gr. di mandorle pelate e tostate	693,6	
Ingredienti per farcire:			
8	cucchiaini circa di nutella	960	**2017,6**

Preparazione: Mettere le mandorle nel mizer e tritarle, poi unirle allo zucchero. Sbattere gli albumi a neve fermissima , poi iniziare ad aggiungere lo zucchero con le mandorle poco alla volta mescolando delicatamente con un cucchiaio di legno. Foderare una teglia con carta forno e con l'aiuto di una siringa da pasticcere a bocchetta larga, formare dei piccoli cilindri di pasta.

Cuocere in forno già caldo a 150° per circa 20 minuti.
Far raffreddare e farcire con la nutella.

Iscriviti alla NewsLetter su www.ricettegustose.it per conoscere tutte le nuove ricette inserite

Semifreddi , gelati e dolci al cucchiaio

Bonbon gelati al mascarpone 110

Bonbon gelati panna e caffè 111

Budino al cioccolato 112

Crema alla nocciola 113

Gelato al cioccolato 114

Gelato al cocco 115

Gelato al limone 116

Gelato all'ananas 117

Gelato alla nutella 118

Gelato alla stracciatella 119

Gelato allo stecco 120

Gelato fritto 121

Gelato tiramisù 122

Panna cotta ai frutti di bosco 123

Simil viennetta nutella e cioccolato 124

Tiramisù 125

Tiramisù al limoncello 126

Tiramisù alla nutella 127

Tiramisù raffaello 128

BonBon gelati al mascarpone

Ingredienti per fare i gusci:

150	gr. di cioccolato fondente	757,5	Tot.Cal.
Ingredienti per ripieno:			
50	gr. di panna da montare	160	
50	gr. di mascarpone	225	
3	cucchiaini di cacao dolce	114	**1256,5**

Attrezzatura: Stampo x cioccolatini in silicone, pennello per spennellare

Preparazione:Sciogliere a bagnomaria 100 gr. di cioccolato, con l'aiuto di un pennellino ricoprire l'interno dello stampo e mettere ad asciugare in frigo.

Dopo raffreddati fare un secondo passaggio con il cioccolato , solo nei punti dove è necessario.
Preparare il ripieno , montando la panna a neve fermissima, aggiungere il mascarpone e 3 - 4 cucchiaini di cacao dolce.
Con questo composto riempire i cioccolatini e metterli a solidificare per un po' di tempo in congelatore, (perchè se la panna non è solidificata non si riesce a fare lo strato di chiusura)

Fare lo strato di chiusura con il cioccolato rimasto, far raffreddare per qualche ora in frigo e sformare i BonBon.

BonBon gelati panna e caffè

Ingredienti per fare i gusci

150	gr. di cioccolato fondente	757,5	Tot.Cal.
Ingredienti per ripieno:			
90	gr. di panna da montare dolce	288	
50	gr. di zucchero a velo	205	
5	cucchiaini di caffè amaro	n.d.	**1250,5**

Preparazione: Sciogliere a bagnomaria su fuoco basso il cioccolato fondente e con questo spennellare bene l'interno dello stampino e metterlo in frigo a raffreddare.

Montare a neve fermissima la panna, aggiungere lo zucchero e il caffè.

Riprendere i gusci ormai freddi e riempirli con la panna, cercando di restare almeno un millimetro sotto il bordo, serve lo spazio per spennellare il cioccolato di chiusura mettere di nuovo raffreddare,

(quel tanto che basta per poter spennellare sopra il cioccolato senza problemi), quindi riprendere lo stampo e spennellare con il cioccolato per chiudere.
Mettere di nuovo nel congelatore e quando saranno ben freddi sformarli.

Budino al cioccolato

Ingredienti:

500	ml. di latte	350	Tot.Cal.
2	cucchiai di zucchero	160	
2	cucchiai di farina 00	80	
100	gr. di cioccolato al latte per guarnire	535	**1125**

Preparazione: In un pentolino mettere a riscaldare il latte con il cioccolato e lasciare sul fuoco fino a che non sarà sciolto il cioccolato, girando spesso .

Nel frattempo sbattere bene i tuorli con lo zucchero fino a che non saranno una crema, aggiungere il latte e girare subito con le fruste molto bene, aggiungere la farina mescolare bene e rimettere il tegame sul fuoco.

Continuare a girare per evitare che si formino grumi fino a che si sarà rappreso.
Mettere in 4 coppette e mettere a riposare in frigo per qualche ora, spolverizzare a piacere con cioccolato grattugiato ma io qui non l'ho fatto.

Crema alla nocciola

Ingredienti:

350	ml. di latte	245	Tot.Cal.
3	cucchiai di zucchero	240	
70	gr. di zucchero	287	
30	gr. di cioccolato bianco	161,7	
50	grammi di nocciole tostate e spellate	323	
30	grammi di cacao dolce	108,9	
1	gr. di lecitina di soia	n.d.	**1365,6**

Preparazione: Frullare 50 grammi di nocciole con la lecitina di soia e un cucchiaino di zucchero, fino ad ottenere una polvere, deve essere finissima .

In un altra ciotola mescolare il cacao con due cucchiaini di zucchero e a 50 ml. di latte fresco e mescolate benissimo fino ad ottenere una crema liscia .

Appena pronta la crema, unire la farina di nocciole, mescolate ancora, aggiungendo alla fine altri 50 ml. di latte.
Nel frattempo mettere sul fuoco lento i restanti 250 ml di latte insieme al cioccolato e allo zucchero e mescolare di tanto in tanto fino al completo scioglimento della cioccolata.
Unire la crema di nocciole e mescolare per circa 40 minuti a fuoco lento.
Trascorso questo tempo metterla in un vasetto e lasciare raffreddare.

Gelato al cioccolato

Ingredienti:

4	tuorli	248	Tot.Cal.
150	gr. di zucchero	615	
400	gr. di latte intero	280	
100	gr. di panna fresca	320	
200	gr. di cioccolato fondente	1010	
3	cucchiaini di cacao zuccherato	114	**2587**

Preparazione: Sciogliere il cioccolato a bagnomaria.
Nel frattempo sbattere bene i tuorli con lo zucchero, unire il latte e la panna montata, poi il cioccolato fuso e il cacao.

Mettere in un recipiente in freezer per almeno 5 ore, avendo cura di mescolarlo ogni ora circa per evitare che diventi un blocco.

Io l'ho fatto di sera, quindi la mattina era completamente congelato, l'ho fatto scongelare quel tanto per poterlo mantecare e far mescolare bene tutti gli ingredienti, l'ho rimesso in freezer.

Dopo poco tempo è di nuovo pronto da servire.

Gelato al cocco

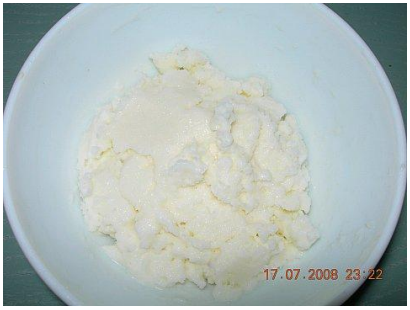
Ingredienti :

500	gr. di latte	350	Tot.Cal.
100	gr. di zucchero	410	
100	gr. di panna montata freschissima	320	
100	gr. di cocco a scaglie	370	**1450**

Preparazione: Bollire il latte con lo zucchero e far raffreddare, unire la panna montata e il cocco.

Mettere in un contenitore in freezer (per chi non ha la gelatiera) e far raffreddare bene per qualche ora, avendo cura di girare di tanto per far mantecare bene tutto.

Togliere dal frezer 10 minuti prima di servire.



Gelato al limone

Ingredienti:

150	gr. di zucchero	615	Tot.Cal.
250	gr. di latte	175	
150	gr. di panna fresca	480	
il succo filtrato di 3 limoni		n.d.	**1270**

1 cedro per servire il gelato (Ovviamente non indispensabile).

Preparazione: Per il procedimento c'è poco da dire, perchè fatto con la gelatiera, si mettono tutti gli ingredienti e si aziona fino quando diventa bello cremoso.
Pulire e svuotare il cedro, riempirlo con gelato e mettere in congelatore.

Togliere e far riposare in frigo almeno mezz'ora prima di servire, così diventa bello cremoso.

Questo gelato è buonissimo e per riempire questo cedro ci vuole una doppia dose di gelato.

Gelato all'ananas

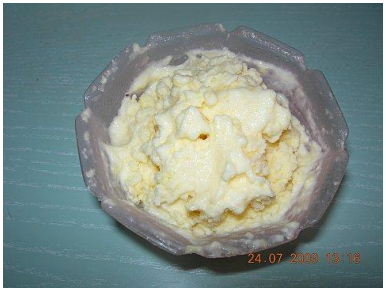
Ingredienti:

700	gr. di polpa di ananas	280	Tot.Cal.
120	gr. di zucchero	492	
5	tuorli	310	
500	gr. di panna fresca	1600	
1	dl. di latte	33	**2715**

Preparazione: Tagliare la polpa dell'ananas a pezzetti, togliendo il torsolo interno perchè altrimenti viene un gelato amaro. Mettere in un tegame a cuocere per circa 5 minuti fino a che si asciuga, lasciare raffreddare e frullare fino a ottenere una crema e lasciarla da parte.

In un tegame versare l' acqua con lo zucchero e portare ad ebollizione per circa 7-8 minuti, fino a che lo sciroppo risulta abbastanza denso e trasparente. Lavorare i tuorli con la fruste fino a ottenere un composto gonfio e ben montato; continuando sempre a girare con le fruste aggiungere a filo lo sciroppo ancora caldo, fino a che non si raffredderà del tutto. Aggiungere l'ananas che avevamo frullato e la panna montata a parte

Mettere il composto in uno stampo e conservarlo in congelatore per almeno 2 ore. Togliere dal freezer 10 minuti prima di servirlo, immergere un attimo lo stampo in acqua calda e capovolgerlo nel piatto.
Volendo si può decorare con fette di ananas.



Gelato alla nutella

Ingredienti:

2	tuorli	124	Tot.Cal.
100	gr. di nutella	530	
60	gr. di zucchero	246	
2	cucchiaini di nocciole tostate e tritate	96,9	
250	ml. di latte	175	
1	albume piccolo	18	
1	cucchiaio di zucchero	80	**1269,9**

Preparazione: Scaldare il latte, montare i tuorli con lo zucchero e versare il latte a filo, mescolare bene, e continuare la cottura su fiamma bassa, finché la crema non velerà il cucchiaio (circa 10 minuti).

Allontanare il preparato dal fuoco, mescolare la nutella e le nocciole e sciogliere questi nel composto di latte e uova, mescolare molto bene e lasciare raffreddare

Mettere sul fuoco a bagnomaria l'albume con un cucchiaio di zucchero e montare con le fruste; dopo 3 - 4 minuti togliere dal fuoco, continuare a montare fino a che diventano spumosi, unire al composto di tuorli .

Mettere il composto in una vaschetta adatta al freezer, per 5 ore, passato questo tempo riprendetelo, mescolatelo con lo sbattitore bene per far incorporare aria, e rimettetelo in freezer per altre 5 ore.

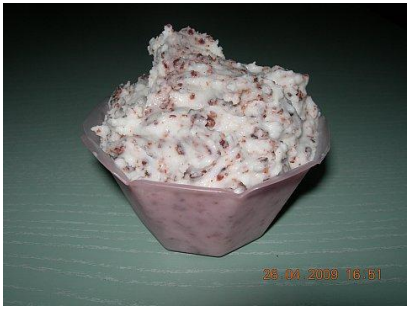
Gelato alla stracciatella

Ingredienti:

350	gr. di zucchero	1435	Tot.Cal.
750	gr. di latte	525	
500	gr. di panna da montare	1600	
200	gr. di cioccolato fondente	1010	**4570**

Preparazione: Mettere in un tegame sul fuoco, 350 gr. di zucchero con 250 gr. di latte, mescolando fino a che lo zucchero è sciolto poi lasciarlo raffreddare.

Aggiungere 500 gr. di latte e la panna da montare, mettere nella gelatiera e far rapprendere, oppure mettere nel congelatore e girarlo di tanto in tanto, quando è quasi ristretto aggiungere il cioccolato tritato a scaglie.



Gelato allo stecco

Ingredienti per 10 - 12 gelati (dipende dagli stampini)

250	gr. di panna freschissima	800	Tot.Cal.
40	gr. di zucchero a velo	164	
2	albumi	36	
Per copertura:			
200	gr. di cioccolato fondente	1010	
granella di nocciole a piacere		n.d.	**2010**

Attrezzatura: Stampini per ghiaccioli o cremini da freezer

Preparazione: Montare a neve ben soda gli albumi, aggiungere lo zucchero a velo e la panna montata a neve fermissima.

Con l'aiuto di un cucchiaino riempire gli stampini, (facendo attenzione a riempire bene tutto lo stampino, senza lasciare vuoti d'aria, altrimenti poi si rompono facilmente,) mettere al centro un bastoncino , che servirà dopo per sorreggere il gelato. Io ho messo due palettine di quelle per girare il caffè. Mettere in freezer a congelare , minimo 5 - 6 ore per essere ben congelati.

Sformare i gelati, passando velocemente gli stampini sotto un getto di acqua del rubinetto, poi prendere lo stampino fra due dita, stringerlo in modo che si allarga lo stampino, e poi si possono estrarre con facilità.

A questo punto li ho rimessi nel freezer, perchè questa operazione li ha leggermente sciolti e sarebbe difficoltoso spalmare i cioccolato. Nel frattempo sciogliere il cioccolato a bagnomaria, riprendere i gelati e con l'aiuto in un pennello passare velocemente il cioccolato sui cremini.

Il tutto va fatto velocemente, se si mette la granella conviene fare un lato per volta, perchè il cioccolato rapprende subito e la granella non attacca più.

Gelato fritto

Ingredienti per 6 – 8 gelati :			
500	gr. di gelato alla stracciatella	1500	Tot.Cal.
Ingredienti per la panatura:			
30	savoiardi (meno di un pacco)	2340	
6	uova	480	
Ingredienti per la pastella:			
400	gr. di farina 00	1404	
2	uova	160	
latte quanto basta		n.d.	
olio per friggere		n.d.	**5884**

Preparazione: Far ammorbidire il gelato, il tanto che basta per poter formare 8 palline e congelarlo di nuovo.

Preparare la pastella, passare al mixer i savoiardi, sbattere le uova e unire i savoiardi. Riprendere le palline dal congelatore (devo essere ben congelate) e ricoprirle con l'impasto in modo omogeneo , (ci vuole un pochino di pazienza ... io l'ho fato con due passaggi) rimettere a congelare.

Preparare la pastella con la farina le uova e tanto latte quanto basta per ottenere una pastella densa. Passare le palline congelate nella pastella e rimettere a congelare fino al momento di friggerle.

Friggere in abbondante olio bollente, qualche minuto fino a che saranno leggermente dorate. Per ottenere un buon risultato è importante che fra un passaggio e l'altro le palline sia ben congelate, quindi è meglio iniziare con un giorno di anticipo.

Gelato tiramisù

Ingredienti:

2	tuorli	124	Tot.Cal.
2	cucchiai di zucchero	160	
250	gr. di mascarpone	1125	
100	gr. di panna	320	
4	savoiardi	312	
1	tazzina di caffè	2	**2043**

Preparazione: Sbattere i tuorli con lo zucchero, unire il mascarpone e mescolare bene unire la panna e mescolare delicatamente con un cucchiaio di legno.

In un altro piatto sminuzzare i savoiardi e inzupparli con il caffè.

Unire alla crema e mettere tutto in gelatiera (nella gelatiera del Kenwood occorrono 10 minuti).

Panna cotta ai frutti di bosco

Ingredienti:

280	ml. di latte	92,4	Tot.Cal.
220	ml. di panna	726	
50	gr. di zucchero	205	
8	gr. di colla di pesce	n.d.	
Per guarnire:			
6	cucchiai di frutti di bosco	25	
6	cucchiai rasi di zucchero	480	**1528,4**

Attrezzatura: 6 stampini del diametro di 8 cm

Preparazione: Mettere a bagno in acqua fredda la colla di pesce per 10 minuti, o fino a che completamente morbida.
In un pentolino mettere tutti gli ingredienti e lasciare sul fuoco girando di tanto in tanto fino a che lo zucchero e la colla di pesce sono completamente sciolti. Quanto tutto è completamente sciolto spegnere il gas e mettere il liquido in formine individuali, far raffreddare e poi passare in frigorifero per qualche ora.

Per sformarli, passare ai lati con la lama di un coltellino e immergere il fondo solo per qualche secondo in acqua calda.

Preparare la copertura: In una padellina mettere i frutti di bosco e lo zucchero e lasciare fino a che lo zucchero sarà completamente sciolto, poi spegnere far raffreddare. Guarnire le singole porzioni.

Viennetta nutella e cioccolato

Ingredienti:

500	gr. di panna fresca	1600	Tot.Cal.
3	albumi	54	
100	gr. di zucchero a velo	410	
100	gr. di cioccolato fondente	505	
2	cucchiai di nutella	240	**2809**

Preparazione: Sciogliere a bagnomaria il cioccolato fondente con l'aiuto di un pennello, spennellare su un foglio di carta forno 5 rettangoli della stessa grandezza dello stampo che poi verrà usato per il gelato. Mettere in congelatore a rapprendere.

Nel frattempo montare a neve fermissima la panna in una ciotola. In un'altra ciotola montare a neve fermissima gli albumi, unire lo zucchero a velo e la panna, dividere l'impasto in due ciotole, in una mettere la nutella e l'altra lasciarla bianca.

Foderare uno stampo da plumcake con carta forno e fare un primo strato con un terzo della crema alla nutella, prendere uno stato di cioccolato congelato (prendere uno strato alla volta perchè si scioglie subito) e posarlo sopra lo strato di crema. Mettere ora un terzo dell'altra crema e un'altro strato di cioccolato congelato, continuare così fino a terminare gli ingredienti.

Mettere in congelatore fino a che sarà ben freddo, ci vorranno almeno 6 ore. Sformare e servire a fettine.

Tiramisù

Ingredienti per una teglia da 4 porzioni

6	pacchetti di pavesini	585	Tot.Cal.
3	tazzine di caffè amaro	6	
250	gr. di mascarpone	1125	
2	uova	160	
½	bicchierino di marsala	45	
½	bicchierino di brandy	90	
Per guarnire:	20 gr. di cioccolato fondente	101	**2011**

Preparazione : Preparare il caffè, metterlo in un piatto fondo e unire il bicchierino di marsala. In una ciotola sbattere molto bene le uova, unire il mascarpone e il brandy.

Mettere un cucchiaio di composto sulla teglia e fare un primo strato di pavesini passati velocemente nel caffè e uno strato di crema (3 - 4 cucchiai).

Continuare con un'altro strato di pavesini e uno di crema, (mettendo i pavesini nel senso contrario al precedente) terminando con uno strato di crema (4 strati in tutto , spolverizzare con il cioccolato grattugiato.

Mettere a raffreddare qualche ora prima di servirlo, è più buono se fatto il giorno prima.

Tiramisù al limoncello

Ingredienti:

2	uova	160	Tot.Cal.
130	gr. di zucchero	533	
250	gr. di mascarpone	1125	
6	pacchetti di pavesini	585	
120	ml. di panna da montare	384	
1	grosso limone non trattato	n.d.	
1	bicchierino di limoncello	134	
Per guarnire: Farina di cocco		n.d.	**2921**

Preparazione: Grattugiare il limone , tenere da parte la scorza grattugiata e tagliare il resto del limone, metterlo in un tegamino con 250 ml. di acqua e 30 gr. di zucchero, farlo bollire 5 minuti,
Filtrarlo e farlo raffreddare e unire un bicchierino di limoncello.

Sbattere bene 2 tuorli con 100 gr. di zucchero, unire gli albumi montati a neve il mascarpone e la panna montata.

Fare un primo strato con pochissima crema in una teglia da 4 porzioni, (io ho usato una teglia da 4 + due coppette, se si usa una teglia da 6 serviranno più pavesini) poi fare uno strato di pavesini inzuppati nella bagna al limone e uno strato di crema. Continuare così fino ad esaurimento degli ingredienti, avendo cura di mettere i pavesini ogni strato nel verso contrario del precedente, terminando con uno strato di crema.

Io ho usato una teglia da 4 porzioni ed ho ricavato 2 ciotoline monoporzione.
Spolverizzare con farina di noce di cocco.

Delicato e buonissimo!!!

Tiramisù alla nutella

Ingredienti per una teglia da 6 porzioni:

2	uova	160	Tot.Cal.
50	gr. di zucchero	205	
250	ml. di panna	825	
250	gr. di mascarpone	1125	
60	gr. di nocciole tritate in polvere	387,6	
40	gr. di granella di nocciole	258,4	
200	gr. di nutella	1060	
1	pacco grande di pavesini = 200 gr.	780	
1	pacco piccolo di pavesini = 100 gr.	390	
6	tazzine di caffè amaro	12	**5203**

Preparazione: Separare i tuorli dagli albumi, sbattere molto molto bene i tuorli con lo zucchero, aggiungere il mascarpone, la nutella e le nocciole tritate.

Montare gli albumi a neve fermissima, e con l'aiuto di un cucchiaio di legno, incorporali delicatamente al composto, mescolando dal basso verso l'alto, infine aggiungere la panna montata a neve fermissima.

Iniziare a comporre il tiramisù, passare velocemente i pavesini nel caffè e fare un primo strato nella teglia. (Attenzione non lasciare i pavesini nel caffè , non si devono inzuppare, devo solo essere bagnati) e mettere sopra un generoso strato di composto, continuare così fino ad esaurimento degli ingredienti, avendo cura di mettere i pavesini di ogni strato al contrario di come sono stati messi nello strato precedente, in modo da dare compattezza al dolce.

all'ultimo strato cospargere con la granella di nocciole
e far riposare in frigo diverse ore prima di servire.
è molto più buono!

(Questa è una dose doppia, assolutamente da provare!)

Tiramisù raffaello

Ingredienti per una teglia da 6 porzioni:

1	pacco di pavesini grande	780	Tot.Cal.
1	pacco di pavesini piccolo	390	
2	uova	160	
50	gr. di zucchero	205	
80	gr. di mandorle tritate	462,4	
250	gr. di mascarpone	1125	
3	cucchiai di cocco grattugiato	192	
200	gr. di cioccolato bianco	539	
250	gr. di panna fresca	800	
6	tazzine di caffè amaro	12	
Per guarnire: farina di cocco		n.d.	**4665,4**

Preparazione: Montare i tuorli con lo zucchero fino a che non diventano spumosi e aggiungere il mascarpone, le mandorle tritate finissime, il cocco e il cioccolato fuso e intiepidito. A parte montare separatamente gli albumi e la panna, ed unirli delicatamente all'impasto lavorando dal basso verso l'alto con un cucchiaio di legno.

Prendere una teglia, passare i pavesini nel caffè e fare uno strato di pavesini e uno strato di crema fino ad esaurimento degli ingredienti. Vengono in totale 4 strati e si termina con la crema. Guarnire con la farina di cocco. (quì ho usato due teglie da 6 porzioni)

Questa porzione nella foto è fatta con i savoiardi , ma non c'è paragone con i pavesini!!
(Questa è una dose doppia!)

Iscriviti alla NewsLetter su www.ricettegustose.it per conoscere tutte le nuove ricette inserite

Torte

Rotolo ai frutti di bosco 130

Rotolo alla nutella 131

Rotolo alla ricotta 132

Torta al limone 133

Torta all'ananas 134

Torta all'arancia 135

Torta alle zucchine 136

Torta carote e mascarpone 137

Torta crema e nutella 138

Torta della nonna 139

Torta di ananas e banane 140

Torta di banane 141

Torta di fichi e maraschino 142

Torta di fichi e nocciole 143

Torta di mele e nocciole 144

Torta di mele e noci 145

Torta mascarpone e cioccolato 146

Torta meringata alle noci 147

Torta ripiena ricotta e cocco 148

Torta soffice al cioccolato 149

Rotolo ai frutti di bosco

Ingredienti:

4	uova	320	Tot.Cal.
250	gr. di zucchero	1025	
100	gr. di farina 00	351	
½	bustina di lievito	n.d.	
30	gr. di granella di nocciole	193,8	
la	buccia di un limone grattugiato	n.d.	
Ingredienti per ripieno:			
400	gr. di panna fresca	1280	
200	gr. di frutti di bosco congelati	100	
4	cucchiai di zucchero	320	
Per guarnire :	zucchero a velo	n.d.	**3589,8**

Preparazione: In una padellina mettere i frutti di bosco con lo zucchero e mescolare, appena lo zucchero sarà completamente sciolto spegnere il gas e far raffreddare.

Sbattere molto bene i tuorli con lo zucchero, unire la farina, il lievito, la granella di nocciole, il limone grattugiato ed infine gli albumi montati già a neve fermissima.

Imburrare e infarinare una teglia di alluminio usa e getta da 12 porzioni, mettere l'impasto e cercare di livellarlo il più possibile. Cuocere in forno già caldo a 180° per 15 - 20 minuti. Preparare un telo cosparso di zucchero a velo, appena il dolce è cotto rovesciarlo sul telo e far intiepidire.

Filtrare i frutti di bosco tenendo da parte il liquido. Montare a neve fermissima la panna e unire i frutti di bosco. Con il liquido dei frutti di bosco bagnare il dolce, poi mettere sopra il composto di panna. Aiutandosi con il panno arrotolare il dolce e lasciarlo nel panno fino a che diventa freddo, poi metterlo in frigorifero per almeno 1 ora prima di togliere il panno.

Cospargere con zucchero a velo e tagliare a fettine .

Rotolo alla nutella

Ingredienti:

6	uova	480	Tot.Cal.
180	gr. di zucchero	738	
150	gr. di farina 00	526,5	
1	bustina di lievito	n.d.	
400	gr. di nutella	2120	
Per guarnire: zucchero a velo		n.d.	**3864,5**

Attrezzatura: una teglia di alluminio da 12 porzioni

Preparazione: Sbattere molto bene i tuorli con lo zucchero fino a che diventano bianchi e spumosi, poi iniziare ad aggiungere piano piano la farina mescolata con lo zucchero e il lievito.

Nel frattempo a parte montare a neve fermissima gli albumi , poi unire i due impasti, poco alla volta e mescolando delicatamente con un cucchiaio di legno. Rovesciare tutto in una teglia imburrata e infarinata e infornare a 180° per 20 minuti

Nel frattempo stendere sul tavolo un canovaccio cosparso di zucchero a velo (in alternativa si può usare il canovaccio bagnato, ma con lo zucchero viene meglio) e rovesciare sopra il rotolo.

Con l'aiuto di un cucchiaio stendere delicatamente la nutella, lasciando almeno un cm. di bordo ai lati e due o tre cm. in fondo. Aiutandosi con il canovaccio arrotolare ben stretto.

Far raffreddare prima di tagliare.

Rotolo alla ricotta

Ingredienti:

7	uova	560	Tot.Cal.
160	gr. di zucchero	656	
120	gr. di farina 00	421,2	
1	bustina di vanillina	n.d.	
Ingredienti per ripieno:			
800	gr. di ricotta	1168	
180	gr. di zucchero	738	
cannella		n.d.	**3543,2**

Attrezzatura: 1 teglia da 12 porzioni di alluminio usa e getta.

Preparazione: Sbattere molto bene 6 tuorli e 1 uovo intero con lo zucchero fino a che diventano bianchi e spumosi (io li ho sbattuti per 10 minuti). Aggiungere la farina, la vanillina e mantecare bene tutto. Montare a neve fermissima gli albumi a aggiungerli al composto delicatamente con un cucchiaio di legno, mescolando dal basso verso l'alto delicatamente.

Mettere in una teglia imburrata e infarinata ed infornare in forno già caldo a 180 per 20 minuti.

Preparare un telo spolverizzato con zucchero a velo per mettere il rotolo dopo cotto.
Nel frattempo preparare il ripieno, in una ciotola mantecare benissimo la ricotta con lo zucchero e una spolverata di cannella.
Sfornare il rotolo, appoggiarlo sul telo zuccherato, chiuderlo aiutandosi con il telo e farlo intiepidire.
Aprirlo di nuovo, mettere il ripieno e richiuderlo.

Metterlo in frigo per qualche ora prima di servire

Torta al limone

Ingredienti:			
4	uova	320	Tot.Cal.
200	gr. di farina 00	702	
50	gr. di fecola	181	
200	gr. di zucchero	820	
200	gr. di olio di oliva	1800	
1	bustina di lievito	n.d.	
il succo e la buccia di un limone		n.d.	
Ingredienti per la crema:			
6	tuorli	372	
2	uova	160	
10	noce di burro	71,6	
7	cucchiai di zucchero	28,7	
succo e buccia di 2 limoni		n.d.	**4455,3**

Preparazione: Mettere in una terrina le uova con lo zucchero , la buccia e il succo di un limone e l'olio, sbattere fino ad ottenere una crema.

In un'altra terrina mescolare farina fecola e lievito, aggiungere tutto alla crema di uova e zucchero. Mettere in una tortiera imburrata e cuocere a 180° per 40 minuti.

Nel frattempo sbattere in una terrina i tuorli e l' uovo intero con lo zucchero e aggiungere il burro e il succo e la buccia di 2 limoni; mettere tutto il composto in una padella e far cuocere a fuoco lento fino a che la crema non si è addensata.

Dopo aver fatto raffreddare la torta, tagliarla in due parti uguali in senso orizzontale e farcire con la crema e spolverizzare con zucchero a velo.

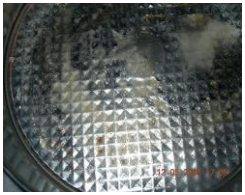
Torta all'ananas

Ingredienti:

4	uova	320	Tot.Cal.
150	gr. di zucchero	615	
150	gr. di farina 00	526,5	
150	gr. di burro o olio	1074	
1	bustina di lievito	n.d.	
1	scatola di ananas	308	
3	cucchiaini di miele	60	**2903,5**

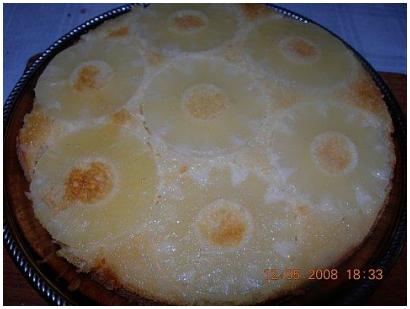
Preparazione : Sbattere bene le uova con lo zucchero, unire l'olio e la farina mescolata con il lievito.

Spalmare il fondo di una teglia con il miele, (per facilitare l'operazione si può scaldare leggermente il fondo della teglia) mettere le fette di ananas sgocciolate da liquido di conservazione.



Versare il composto sopra le fette di ananas.

Infornare a 180° per 40 minuti circa, lasciar intiepidire, sformare e capovolgere la torta, in modo che le fette di ananas restino sopra.



Torta all'arancia

Ingredienti :			
200	gr. di farina 00	702	Tot.Cal.
130	gr. di zucchero	533	
130	gr. di burro	930,8	
3	uova	240	
2	arance	140	
1	bustina di lievito	n.d.	
Ingredienti per lo sciroppo :			
2	arance	140	
70	gr. di zucchero	287	**2972,8**

Preparazione: Lavare bene le arance, grattugiare la buccia e spremere il succo. In una terrina sbattere bene i tuorli con lo zucchero, tenendo da parte gli albumi.

Aggiungere poco alla volta la farina, il burro, la scorza e la buccia dell'arancia e il lievito . Montare gli albumi a neve ben ferma e con delicatezza incorporarli all'impasto. Imburrare una tortiera di 20-22 cm, versare il composto e cuocere in forno già caldo a 180° per 40 minuti circa.

Nel frattempo preparare lo sciroppo mettendo in un tegamino 70 gr di zucchero e il succo di 2 arance e farlo bollire per qualche minuto.

Sfornare la torta e versare lo sciroppo sulla torta stendendolo in modo uniforme.

Torta alle zucchine

Ingredienti:

300	gr. di zucchine	33	Tot.Cal.
200	gr. di zucchero	820	
350	gr. di farina 00	1228,5	
2	uova	160	
2	dl. di olio extra vergine di oliva	900	
150	gr. di gherigli di noci	618	
1	bustina di lievito	n.d.	
1	limone	n.d.	**3759,5**

Preparazione: Lavare spuntare e tagliare a julienne le zucchine.

Sbattere bene le uova con lo zucchero fino ad ottenere una crema ben gonfia,
unire l'olio e le zucchine, mescolare e unire la farina mescolata con il lievito.

Amalgamare bene, aggiungere i gherigli di noci tritati grossolanamente e la buccia grattugiata del limone.
Versare in una tortiera imburrata e infarinata e infornare a 180° per 45 minuti.

Spolverizzare con zucchero a velo .
E' ottima!

Torta carote e mascarpone

Ingredienti:

200	gr. di carote	70	Tot.Cal.
200	gr. di farina 00	702	
100	gr. di fecola	362	
2	uova	160	
150	gr di mascarpone	675	
150	gr. di zucchero	615	
100	gr. di burro	716	
1	bustina di lievito	n.d.	
Per guarnire:	zucchero a velo	n.d.	**3300**

Preparazione: Separare i tuorli dagli albumi. Sbattere i tuorli con lo zucchero, unire il burro ammorbidito, il mascarpone, la farina la fecola e il lievito setacciati insieme, unire poi le carote grattugiate e gli albumi montati a neve.

Mettere in una teglia imburrata e infarinata da 24 cm di diametro. Infornare a 180° per 40 minuti. Spolverizzare con zucchero a velo.

Torta crema e nutella

Ingredienti:

600	gr. di pasta frolla	2820	Tot.Cal.
2	cucchiai di mascarpone	135	
4	cucchiai di nutella	480	
4	uova di crema pasticcera	2068	
20	granella di nocciole	129,2	**5632,2**

Preparazione: Preparare doppia dose di pasta frolla, dividere l'impasto in due parti: una più grande per foderare la tortiera e una più piccola che servirà per coprire il dolce. Con l'impasto più grande foderare una teglia di 26 cm di diametro e spalmare il fondo con la nutella e il mascarpone mescolati insieme, poi sopra mettere la crema.

Stendere la granella di nocciole sul tappetino di silicone e stendere l'impasto più piccolo, (in questo modo la granella aderirà bene all'impasto e non si staccherà) l'impasto dovrà essere di grandezza leggermente più piccolo della teglia , in quanto dovrà andare all'interno.

Girare il tappetino sopra l'impasto, abbassare i bordi e sigillare bene.
Infornare in forno già caldo a 180° per 35 - 40 minuti.

Torta della nonna

Ingredienti:

600	gr di pasta frolla	2820	Tot.Cal.
1	bustina di pinoli	476	
3	uova di crema pasticcera	1551	**4847**

Attrezzatura: una teglia con cerniera da 26 cm. , mattarello

Preparazione: Dividere la pasta frolla in due parti, una più grande per foderare la teglia e una più piccola per coprire la torta. Imburrare e infarinare una teglia a cerniera , stendere la pasta su un tappetino e rovesciarla nella teglia, tenendo alti i bordi, riempire la torta con la crema .

Sul tappetino stendere i pinoli in cerchio poco più piccolo della teglia e sopra stenderci la pasta, (in questo modo i pinoli penetrano nella pasta e non cadono) e con l'aiuto del tappetino stenderla copra la crema. (la pasta l'ho prima stesa sulla tavola, poi passata sui pinoli e sistemata.)

Cuocere in forno a 180° per 35 minuti circa.

Torta di ananas e banane

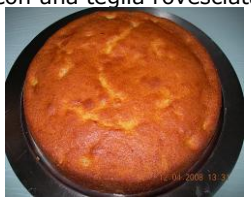
Ingredienti:

250	gr. di farina 00	877,5	Tot.Cal.
180	gr. di burro	1288,8	
3	uova	240	
1	dl. di brandy	230	
180	gr. di zucchero	738	
400	gr. di polpa di ananas	160	
300	gr. di polpa di banane	195	
1	bustina di lievito	n.d.	
la buccia grattugiata di un limone		n.d.	**3729,3**

Preparazione: Tagliare a pezzetti metà delle ananas e le banane, metterle in una ciotola, bagnare con metà del brandy, spolverizzare con un cucchiaio di zucchero, mescolare delicatamente e lasciar macerare per 25 minuti.

Nel frattempo fondere il burro a bagnomaria e tenerlo da parte.
Mettere nello sbattitore le uova con lo zucchero, mescolare molto bene, aggiungere la farina , il burro, il restante brandy e il lievito, continuare a mescolare per ottenere un impasto cremoso.

Unire la frutta e amalgamare bene.
Imburrare e infarinare una tortiera con cerniera da 24 cm. , mettere il composto e livellarlo bene. Far cuocere a 180° per 50 minuti, (io nel mio forno dopo 15 minuti ho coperto con una teglia rovesciata, perchè coloriva troppo.)



Guarnire con fette di ananas e zucchero a velo.

Torta di banane

Ingredienti:

4	uova	320	Tot.Cal.
4	banane	260	
300	gr. di farina 00	1053	
150	gr. di burro	1074	
200	gr. di zucchero	820	
1	bustina di lievito	n.d.	**3527**

Preparazione: Ammorbidire il burro in un pentolino e mescolare con lo zucchero molto bene, aggiungere le uova, la farina e il lievito. Amalgamare bene e aggiungere le banane ridotte in purea. Mettere il composto in una tortiera da 24 cm. imburrata e infarinata.

Infornare a 180° per 35 - 40 minuti.

A piacere spolverizzare con zucchero a velo.

Torta di fichi e maraschino

Ingredienti:

500	gr. di fichi	235	Tot.Cal.
150	gr. di farina 00	526,5	
2	uova	160	
100	gr. di zucchero	410	
1	limone	n.d.	
½	bicchiere di maraschino	240	
60	gr. di burro	429,6	
1	bustina di lievito	n.d.	
Per guarnire: zucchero a velo		n.d.	**2001,1**

Preparazione : In una terrina lavorare i tuorli con lo zucchero e mescolare bene, quindi incorporare il burro ammorbidito, la farina setacciata, il lievito, la scorza del limone e il maraschino. Solo quando è tutto ben amalgamato, unire gli albumi montati a neve, mescolando velocemente. Aggiungere i fichi e mescolare ancora con un cucchiaio di legno.

Imburrare una teglia rotonda di 24 cm. e versarvi l'impasto. Cuocere in forno a 180° per 40 minuti.
Far raffreddare e spolverizzare con zucchero a velo.

Torta di fichi e nocciole

Ingredienti:

110	gr. di farina 00	386,1	Tot.Cal.
20	gr. di maizena o farina di mais	67	
120	gr. di nocciole tostate pelate	775,2	
150	gr. di burro	1074	
120	gr. di zucchero	492	
2	tuorli	124	
2	uova intere	160	
8	fichi verdi	280	
1	bustina di vanillina	n.d.	
1/2	bustina di lievito	n.d.	**3358,3**

Preparazione: Sbattere bene il burro e lo zucchero fino a che non diventa una crema, unire le uova e i tuorli, le due farine mescolate alla vanillina ed al lievito.

Unire le nocciole (tenendone da parte 3 - 4 cucchiai). Versare in una tortiera imburrata e infarinata di 24 cm. di diametro.

Coprire tutta la torta con i fichi sbucciati e tagliati a spicchi, e sopra i fichi mettere le nocciole tenuta da parte, premere il tutto leggermente con le mani per far unire bene all'impasto.

Infornare in forno già caldo a 180° per 45 minuti.
Da provare è buonissima!!!

Torta di mele e nocciole

Ingredienti :

200	gr. di burro	1432	Tot.Cal.
250	gr. di farina 00	877,5	
200	gr. di zucchero	820	
4	uova	320	
125	gr. nocciole	807,5	
4	mele	424	
2	cucchiai di rum	80	
1	cucchiaino di cacao amaro	33	
2	cucchiai di latte	26	
1	bustina di lievito	n.d.	4820

Preparazione: Sbucciare le mele, tagliarle a fettine sottili e farle macerare con il rum.

Sbattere bene le uova con lo zucchero, unire il burro, la farina le nocciole, il cacao, 2 cucchiai di latte le nocciole e il lievito.
Mescolare bene e solo alla fine aggiungere le mele e girare con un cucchiaio di legno per amalgamare bene tutto.

Versare in una tortiera da 26 cm. prima imburrata e infarinata.

Infornare in forno già caldo a 180° per 40 minuti.

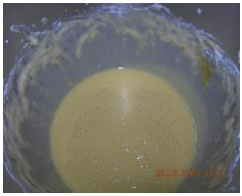
Torta di mele e noci

Ricetta gentilmente inviata da Simonetta S.

Ingredienti:

4	uova	320	Tot.Cal.
6	cucchiai di zucchero	480	
10	cucchiai di farina 00	400	
8	cucchiai di latte	104	
100	gr. di burro	716	
1	kg. di mele	530	
1	limone grattugiato	n.d.	
1	bustina di lievito in polvere	n.d.	
10	gherigli di noci spezzettate	309	
Per guarnire: zucchero a velo		n.d.	2859

Preparazione: Mescolare le uova intere con lo zucchero, l'olio, il latte e gradatamente la farina mescolata con il lievito, aggiungere il limone grattugiato e mescolare ancora.



Versare l'impasto in una tortiera imburrata e infarinata (Simonetta, ovvero l'autrice della ricetta consiglia di usare una teglia di alluminio del tipo usa e getta, io non l'avevo ed ho usato una tortiera a cerniera da 26 cm).
Sbucciare e tagliare le mele a fettine.

Affondare nell'impasto possibilmente in posizione verticale, le fettine di mele tagliate sottili e cospargerle con circa 10 noci sgusciate e spezzettate. Mettere in forno a 180-200° per circa 1 ora. (Nella tortiera da 26 viene più bassa e l'ho tenuta in forno 40 minuti). Cospargere con zucchero a velo.

Torta mascarpone e cioccolato

Per la pasta:

300	gr. di farina 00	1053	Tot.Cal.
120	gr. di zucchero	492	
150	gr. di burro ammorbidito	1074	
2	cucchiaini di lievito	n.d.	
1	uovo intero	80	
2	tuorli	124	
Per la crema:			
400	gr. di latte	280	
40	gr. di farina	140,4	
100	gr. di zucchero	410	
250	gr. di mascarpone	1125	
120	gr. di cioccolato fondente	606	
1	bustina di vanillina	n.d.	5384,4

Preparazione: Preparare la pasta frolla mescolando insieme tutti gli ingredienti ottenendo un impasto sodo ma lavorabile, se risulta troppo molle farlo riposare in frigo. Preparare la crema mettendo a riscaldare il latte con la vanillina. Quando il latte è ben caldo aggiungere farina e zucchero setacciate insieme, e continuare a mescolare sempre sul fuoco fino a che risulta una crema ristretta. Quando la crema sarà diventata tiepida aggiungere il mascarpone e il cioccolato tagliuzzato a scagliette.

Riprendere la pasta frolla e dividere in due parti, una più grande per foderare lo stampo e una più piccola per coprire. Stendere la prima pasta e con l'aiuto di un tappetino rovesciarla in una tortiera da 14 cm. imburrata e infarinata, rialzando i bordi di 2 cm. Mettere all'interno la crema al mascarpone, stendere l'altra pasta e ricoprire richiudendo i bordi con una rotella tagliapasta.

Cuocere in fono a 180° per 40 minuti. Spolverizzare con zucchero a velo.

Torta meringata alle noci

Ingredienti :

250	gr. di farina 00	877,5	Tot.Cal.
120	gr. di burro	859,2	
200	gr. di zucchero	820	
3	uova	240	
300	gr. di noci	1854	
½	bicchiere di latte	87,5	
½	bustina di lievito	n.d.	**4738,2**

Preparazione : Lavorare in una terrina il burro sciolto a lieve calore con lo zucchero e due tuorli più uno intero, fino a che saranno bene amalgamati. Aggiungere la farina poca alla volta e latte quanto occorre per avere una pasta liscia e morbida. Per ultimo incorporare lo zucchero ed il lievito amalgamando bene.

Versare l'impasto in uno stampo imburrato (ho usato una tortiera da 26) cospargendo con le noci tritate.

Montate a neve soda i due albumi avanzati insieme a 70 grammi di zucchero e coprire lo strato di noci.

Infornare in forno già caldo a 180° per circa mezz'ora.

Torta ripiena ricotta e cocco

1	pan di spagna da 3 uova	810	Tot.Cal.
250	gr. di ricotta	365	
50	gr. di cioccolato al latte	267,5	
80	gr. di zucchero	328	
Per guarnire:			
100	gr. di cioccolato al latte	535	
30	gr. di farina di cocco	111	**2416,5**

Preparazione: Preparare il pan di spagna come da ricetta e tagliarlo a metà.
In un piatto mescolare la ricotta, lo zucchero e il cioccolato tagliuzzato a scagliette, spalmare questo composto sulla metà del pan di spagna e ricoprire.

Sciogliere a bagnomaria il cioccolato per guarnire e con un pennello spalmare il dolce.
Cospargere con la farina di cocco.

Torta soffice al cioccolato

Ingredienti:

200	gr. di cioccolato al latte	1070	Tot.Cal.
100	gr. di burro	716	
150	gr. di zucchero	615	
5	uova	400	
100	gr. di farina 00	351	
½	bustina di lievito	n.d.	**3152**

Preparazione: Fondere il cioccolato a bagnomaria insieme al burro e lasciar intiepidire.

In una ciotola sbattere molto bene i tuorli con lo zucchero, aggiungere il cioccolato tiepido,
la farina e il lievito continuando a mescolare fino ad aver amalgamato bene tutti gli ingredienti.

In una ciotola a parte montare a neve fermissima gli albumi, unirli al resto del composto e mescolare velocemente, (io l'ho fatto nel Kenwood). Versare l'impasto in una tortiera imburrata e infarinata di cm 24.

Infornare in forno già caldo a 180° per 30 minuti, se la teglia è più piccola lasciare in forno qualche minuto in più, perchè è più alta. Cospargere con zucchero a velo

Iscriviti alla NewsLetter per conoscere tutte le nuove ricette inserite

Varie

Crema pasticcera 151

Pan di spagna 152

Pasta frolla 153

Pasta sfoglia 154

Crema pasticcera

Ingredienti:

4	tuorli	248	Tot.Cal.
4	cucchiai rasi di farina 00	160	
8	cucchiai colmi di zucchero	960	
4	bicchieri di latte	700	
la buccia di un limone		n.d.	**2068**

Preparazione: Sbattere molto bene i tuorli con lo zucchero (io li mescolo direttamente nella casseruola).
A parte bollire il latte e aggiungerlo piano piano ai tuorli e sempre mescolando aggiungere la farina e sbattere molto bene.

Aggiungere la buccia del limone lavata molto bene, mettere sul fuoco e cuocere continuando a mescolare fino a che sarà ristretta.
(Usando il latte già bollito basteranno solo pochi minuti.)

Pan di spagna

Ingredienti:
Per ogni uovo si calcolano 25 gr. di zucchero e 25 gr. di farina

100	gr. di farina 00	351	Tot.cal.
100	gr. di zucchero	410	
4	uova	320	**1081**

Preparazione: Sbattere molto bene le uova con lo zucchero, per almeno 15 minuti , (**se non si ha lo sbattitore, si montano a mano a bagnomaria, con acqua calda e a fuoco spento, e il risultato è assicurato!**). Trascorso questo tempo le uova saranno diventate belle spumose, iniziare ad aggiungere poca alla volta la farina setacciata e girare assolutamente a mano!

Mettere in una tortiera imburrata e infarinata e cuocere in forno già caldo a 180° per 30 minuti .
Questa è una tortiera da 22 cm. e sono 3 uova di pan di spagna.

Pasta frolla

Ingredienti:

250	gr. di farina 00	877,5	Tot.cal.
150	gr. di margarina	1078,5	
1	uovo	80	
1	cucchiaio di zucchero	80	**2116**

Preparazione: Ammorbidire il burro in un pentolino, (non si deve assolutamente sciogliere tutto con il gas acceso, deve solo ammorbidire) unire tutti gli ingredienti e mescolare velocemente per ottenere un impasto morbido ed omogeneo.

Poi si dovrà stendere per metterla nella teglia, io faccio così: metto un pochino di farina sul tappetino e stendo con il mattarello alla grandezza della teglia. Appoggio sopra la teglia rovesciata e tolgo la pasta in eccesso, che rimetto al centro e rimodello il cerchio. In questo modo viene perfetto, è leggermente più grande della teglia, ma di poco.

Rimetto i ritagli al centro e ripasso leggermente con il mattarello tanto da far assorbire i ritagli. (Se invece devo creare la griglia sopra il dolce li tengo da parte)

Con aiuto del tappetino rovescio la pasta nella teglia, tolgo il tappetino e aggiusto i bordi con le dita.

Pasta sfoglia

Ingredienti per circa 700 gr. di sfoglia:

270	gr. di farina 00	877,5	Tot.cal.
250	gr. di burro	1646,8	
200	ml. di acqua	n.d.	
1	cucchiaino di sale	n.d.	**2524,3**

Preparazione: Impastare la farina con l'acqua e il sale, formare una palla e far riposare 20 minuti in una ciotola coperta.
(Io ho impastato con il Kenwood con il gancio impastatore ad alta velocità per 2 minuti, ma si può fare anche a mano in quanto l'operazione è velocissima.)

Riprendere l'impasto e stenderlo fino ad ottenere un rettangolo, tanto da contenere il panetto di burro. Spolverizzare sempre in abbondanza la spianatoia per evitare che attacchi e si formino buchi.

Mettere al centro il panetto di burro e ripiegare uno ad uno i lati della pasta fino a racchiudere il panetto di burro.

Ora inizia la parte molto delicata girare la pasta con le pieghe sotto, (infarinare sempre la spianatoia, non si deve assolutamente attaccare altrimenti si formano i buchi.) e con la parte finale del mattarello iniziare a picchiettare, partendo dal centro verso l'alto e dal centro verso il basso, con delicatezza, piano piano per far abbassare la pasta. Fare l'operazione con molta calma, e sempre in verticale mai in diagonale, deve venire una striscia lunga di circa 50 cm. e larga 15 cm.

Ora ripiegare questa sfoglia, prima la parte superiore verso il centro, e poi la parte inferiore e per ultimo chiudere a libro.

A questo punto e'' fondamentale scegliere da che parte tenere il dorso del libro, a destra o a sinistra, perchè questa sarà sempre la posizione di partenza della nostra sfoglia per ogni giro che faremo.

In questo modo faremo un giro completo di orologio sempre nel verso giusto .
Ricoprire la pasta e metterla in frigo per circa 30 minuti , e sarà il tempo di riposo ogni volta che rifacciamo le pieghe.

Riprendere la pasta , tenendo quindi il dorso nella stessa posizione che abbiamo deciso ,(io se non vede nel piatto ho tenuto il dorso a sinistra.
stendere la sfoglia in una striscia lunga circa 50 - 60 cm e rifare le pieghe.

quindi girare il dorso a sinistra e rimettere a riposare per 30 minuti.

ripetere la stessa operazione per altre 4 volte. Alla fine dei giri la pasta è pronta per essere utilizzata, tagliarla della grandezza desiderata, e si può conservare in frigo per non più di due giorni , oppure nel congelatore. Io la conservo così: Taglio la pasta in due parti, ed ognuna la avvolgo con carta forno e la metto al congelatore.

Oppure: stendo la pasta prima con il mattarello, poi la passo alla sfogliatrice , (al num. 7 nel Kenwood , dove il num.7 è il terzultimo numero), e la conservo già stesa nella carta forno, così è pronta da usare.

Se non specificato, le calorie si intendono per 100 gr. di prodotto

Ingrediente	Calorie
Albume	18
Amaretto – 1 bicchierino	36
Ananas	40
Ananas – 1 scatola	308
Arance	34
Arance – 1 arancia media	70
Banane , 1 pesa circa 100 gr.	65
Bayles	350
Birra chiara	34
Biscotti secchi (frollini)	429
Biscotti amaretti	452
Biscotti amaretti – 1 amaretto	16
Biscotti wafer	449
Brandy	115
Brandy – 1 bicchierino	90
Brandy – 1 cucchiaio	45
Brandy – 1 dl.	230
Brandy – 1 cl.	23
Burro	716
Cacao amaro	229
Cacao amaro 1 cucchiaino	33
Cacao amaro 1 cucchiaio	66
Cacao dolce	363
Cacao dolce 1 cucchiaino	38
Cacao dolce 1 cucchiaio	70
Caffè – 1 tazzina	2
Carote	35
Champagne	75
Cioccolato al latte	535
Cioccolato bianco	539
Cioccolato fondente	505
Colla di pesce - 1 foglio	20
Cornflakes	361
Cornflakes – 1 cucchiaio	40
Crema pasticcera - 1 uovo	517
Farina	351
Farina 1 cucchiaio raso	40
Farina 1 cucchiaio colmo	60
Farina integrale	330
Farina di castagne	323
Farina di cocco	370
Farina di cocco 1 cucchiaio	64

Farina di cocco 1 tazza da 200 gr.	740
Farina di mais	365
Farina di riso	360
Farina gialla	358
Farina manitoba	320
Fecola di patate	362
Fichi	47
Fichi – 1 fico medio	35
Fragole	30
Frutti di bosco misti	50
Gelato alla stracciatella – 500 gr.	1500
Grappa	235
Grappa – 1 bicchierino	96
Latte condensato non zuccherato	165
Latte condensato zuccherato	350
Latte intero	70
Latte - 1 bicchiere da 200 gr.	175
Latte - 1 dl.	33
Latte intero - 1 cucchiaio	13
Lievito di birra – 25 gr.	14
Limoncello – 1 bicch. (4b=100 gr.)	134
Maizena	335
Mandorle	578
Maraschino – 1 bicchiere	240
Maraschino – 1 bicchierino	32
Maraschino – 1 cucchiaio	64
Maraschino - 1 cl.	16
Margarina	719
Marmellata	260
Marmellata 1 cucchiaio	80
Marmellata 1 cucchiaino	30
Marsala all'uovo	150
Marsala - 1 bicchierino	90
Mascarpone	450
Mele	53
Miele	300
Miele – 1 cucchiaino	20
Mosto d'uva	75
Nocciole	646
Noccioline	610
Noci	618
Nutella	530
Nutella – 1 cucchiaio	120
Olio extra vergine	900
Olio extra vergine - 1 cucchiaio	45
Olio extra vergine – ¼ di bicchiere	337

Olio extra vergine – 1 Dl.	450
Olio di semi	900
Olio di semi – 1 bicchiere	1350
Pan di spagna – 1 uovo	270
Panna fresca	320
Panna fresca – 1 cucchiaio	76
Panna fresca – 100ML	330
Pasta frolla - 450 gr.	2116
Pasta frolla – 100 gr.	470
Pasta sfoglia	360
Patate	77
Patate lessate	87
Pavesini	390
Pavesini – 1 pavesino	9
Pavesini – 1 pacchetto	99
Pere	35
Pesche_alla_crema_Cal	3531
Pinoli	595
Philadelphia	280
Rhum	280
Rhum – 1 bicchierino	80
Ricotta di bufala	212
Ricotta di mucca	146
Ricotta di pecora	157
Savoiardi	391
Savoiardi – 1 savoiardo	78
Sesamo	570
Spinaci	31
Strutto	900
Tuorli	62
Uovo	80
Uvetta sultanina	268
Vermouth dolce	150
Vermouth secco	120
Vino bianco	70
Vino rosso	75
Vodka	240
Wafer	520
Wafer – 1 wafer	57
Whisky	240
Yogurt alla frutta	120
Yogurt alla frutta – 1 vasetto	150
Yogurt magro	45
Yogurt magro – 1 vasetto	60
Zucchero	410
Zucchero 1 cucchiaio	80

Zucchero 1 cucchiaio colmo	120
Zucchero 1 cucchiaino	16
Zucchine	11